

I N F O



**Vestavná pečicí trouba**

**EOB 948**

 **Electrolux**

# OBSAH

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Důležité bezpečnostní pokyny ..... | 3 |
|------------------------------------|---|

## Pro uživatele

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Pohled na spotřebič a ovládací panel</b>      | <b>4</b>  |
| <b>Bezpečnostní opatření</b>                     | <b>5</b>  |
| Pečicí trouba - zajištění dveří, dětská pojistka | 5         |
| Chladicí ventilátor                              | 5         |
| <b>Před prvním použitím</b>                      | <b>6</b>  |
| Nastavení denního času                           | 6         |
| První vyčištění                                  | 6         |
| První vyhřátí                                    | 6         |
| <b>Elektronické řízení funkcí pečicí trouby</b>  | <b>7</b>  |
| Funkce, všeobecné informace                      | 7         |
| Akustické signály                                | 8         |
| Zapnutí a vypnutí                                | 8         |
| Funkce pečicí trouby                             | 8         |
| Přehled funkcí                                   | 9         |
| Teplota pečicí trouby                            | 9         |
| Krátkodobé odměřování času                       | 10        |
| Dětská pojistka                                  | 10        |
| Vypínací automatika I a II                       | 11        |
| Zapínací a vypínací automatika                   | 12        |
| Teplotní sonda                                   | 13        |
| Symbol potřeby servisu                           | 14        |
| <b>Pečicí trouba</b>                             | <b>15</b> |
| Příslušenství pečicí trouby                      | 15        |
| Vodicí lišty                                     | 15        |
| <b>Použití funkcí pečicí trouby</b>              | <b>16</b> |
| Vrchní a spodní ohřev                            | 17        |
| Horký vzduch                                     | 17        |
| Infračervené grilování                           | 17        |
| Celoplošné grilování                             | 17        |
| Grilování s otočným špízem                       | 18        |
| Turbogril  | 18        |
| Obecné informace k pečení pečiva a masa          | 19        |
| <b>Osvětlení pečicí trouby</b>                   | <b>20</b> |
| <b>Tabulka pečení masa</b>                       | <b>21</b> |
| <b>Tabulka pečení pečiva</b>                     | <b>22</b> |
| <b>Tabulka režimu pizza a sterilizace</b>        | <b>24</b> |
| <b>Tabulka grilování</b>                         | <b>25</b> |
| <b>Rady k praktickým a technickým problémům</b>  | <b>26</b> |
| <b>Čištění a údržba</b>                          | <b>27</b> |
| Pečicí trouba a příslušenství, čelní sklo        | 27        |
| Vodicí lišty                                     | 28        |
| Vrchní ohřívací těleso                           | 28        |

## Pro instalatéra

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Pokyny pro instalaci</b>            | <b>29</b> |
| Vybalení, odstranění obalů             | 29        |
| Vestavba do kuchyňského nábytku        | 29        |
| Rozměry pro vestavbu                   | 29        |
| Elektrické připojení                   | 30        |
| <b>Technické údaje, výrobní štítek</b> | <b>32</b> |
| <b>Záruční podmínky</b>                | <b>33</b> |
| <b>Náhradní díly</b>                   | <b>33</b> |



**Před prvním použitím spotřebiče se, prosím, dobře seznámte s návodem k obsluze. Povšimněte si bezpečnostních pokynů označených výstražným trojúhelníčkem ⚠. Tak se můžete vyhnout poškození spotřebiče a osobnímu poranění.**

Chraňte pečlivě tento návod a předávejte ho novému vlastníku spolu se spotřebičem.

Spotřebič se smí používat jen v domácnosti a pro účely, pro které byl vyroben. Odpovídá mezinárodním bezpečnostním předpisům a kvalitativním normám. Přirozeně existující bezpečnostní opatření nepokrývají všechny případy možného rizika nehody.

## Elektrická bezpečnost

**Elektrické připojení spotřebiče smí provádět pouze osoba s příslušnou kvalifikací. Z důvodů elektrické bezpečnosti se vestavné elektrické spotřebiče musí instalovat jen do normalizovaných a vhodných skříní.**

Poškozený spotřebič se nesmí používat. Při poruše nebo závadě vypněte jistič nebo vyšroubujte pojistky.

Opravy spotřebiče, zejména částí, které mohou být pod napětím, smí z důvodů bezpečnosti provádět pouze osoba s příslušnou elektrotechnickou kvalifikací nebo k tomu vyškolený servisní technik, neboť pro uživatele představují značné nebezpečí. Proto se v případě poruchy obračejte přímo na naše servisní středisko.

## Zajištění bezpečnosti dětí

Držte děti v dostatečné vzdálenosti od spotřebiče. Zajistěte, aby hrající si děti nemohly se spotřebičem nijak manipulovat.

Pro ochranu před popálením ohřívacími tělesy pečicí trouby jsou dveře trouby zajištěny výsuvnou západkou, kterou mohou běžně otevřít jen dospělé osoby.

Používejte také dětskou pojistku elektronického řídícího systému pečicí trouby.

## Používání a obsluha

Pečicí trouba se před prvním použitím musí jednou vyhřát. Zajistěte přitom dobré odvětrání místnosti.

Je zde nebezpečí popálení ohřívacími tělesy a také vyhřátou troubou.

Dno trouby se nesmí přikrývat aluminiovou fólií. Pod fólií by se akumulovalo teplo a mohlo by dojít k poškození materiálu.

Pro odeírání věcí z ohřívacího prostoru je absolutně nutné použít ochranné rukavice nebo utěrku.

Otevřené dveře trouby se nesmějí nadměrně zatěžovat, ani se na ně nesmí sedat či stoupat.

Při zapnutí dalšího elektrického přístroje v blízkosti pečicí trouby se doporučuje dbát na to, aby se přírodní kabel nedotýkal trouby a nepřilepil se na její horké dveře.

Kromě dodaného příslušenství používejte pouze vhodné, tepelně odolné pečicí formy a nádoby. Vždy dodržujte doporučení výrobce.

Po použití překontrolujte, zda je spotřebič vypnutý. Všechny otočné knoflíky musí být v poloze VYPNUTO.

## Čištění

Při ručním čištění nesmí být žádné ohřívací těleso pečicí trouby zapnuté. Dávejte také pozor, aby trouba měla dost času vychladnout a mohli jste se vnitřních částí bez nebezpečí dotýkat.

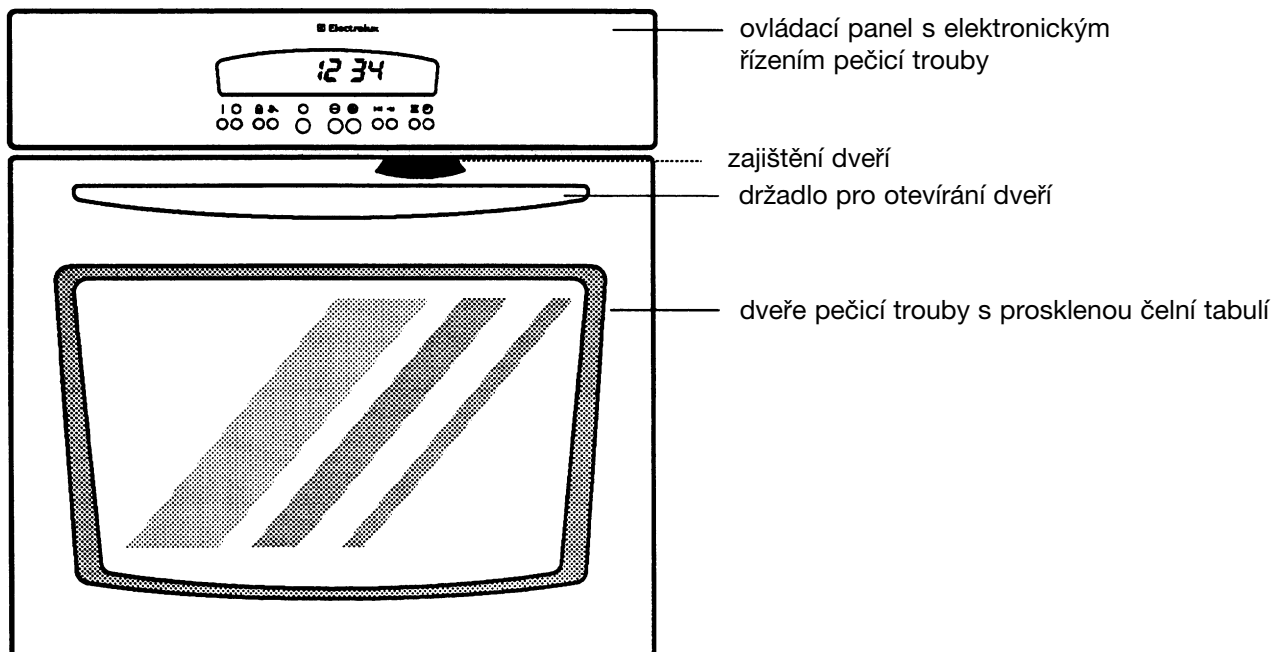
Pečicí troubu udržujte v čistotě. Potřísnění tukem a tukové skvrny způsobují při ohřátí nepříjemný zápach.

Dbejte také na čistotu povrchu těsnění dveří a dveřního rámu.

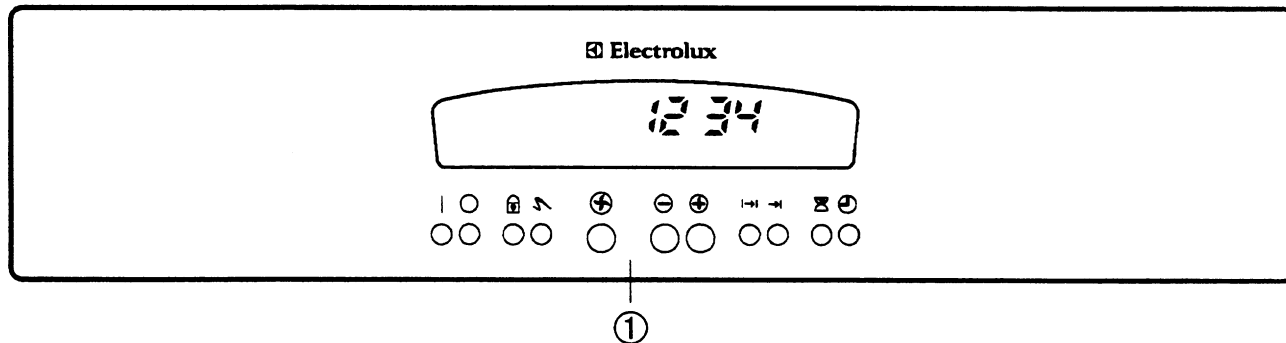
Z důvodů elektrické bezpečnosti se nesmí k čištění používat parní a vysokotlaká čisticí zařízení.

# VESTAVNÁ PEČICÍ TROUBA

## Pohled na spotřebič



## Ovládací panel



① elektronické řízení pečicí trouby

# BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

## Pečicí trouba - zajištění dveří, dětská pojistka

Pečicí trouba se může zajistit pojistkou proti přístupu hrajících si dětí.

### Pojistka

Pro zajištění dveří pečicí trouby pojistku vysuňte směrem ven.

### Otevírání a zavírání dveří pečicí trouby při činné pojistce

Zatlačte na pojistku směrem vzhůru a otevřete dveře trouby. Při manipulaci s horkým spotřebičem používejte utěrku nebo ochranné rukavice.

Když dveře pečicí trouby zavíráte, pojistka automaticky zaklapne.

### Odstavení pojistky z činnosti

Pojistku zasuněte. Dveře pečicí trouby pak můžete kdykoli otevřít.

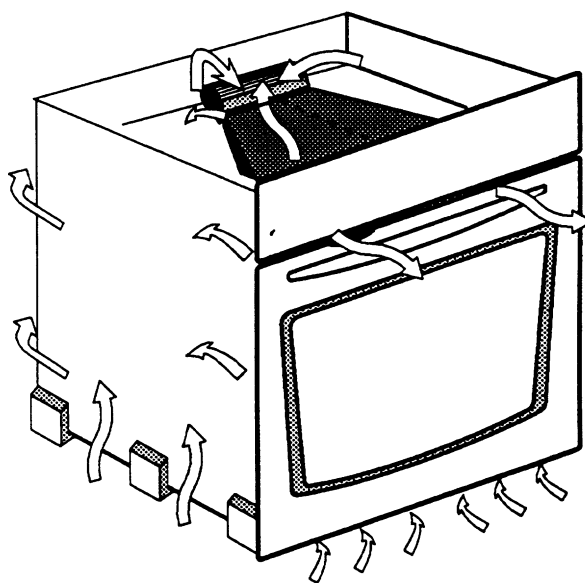
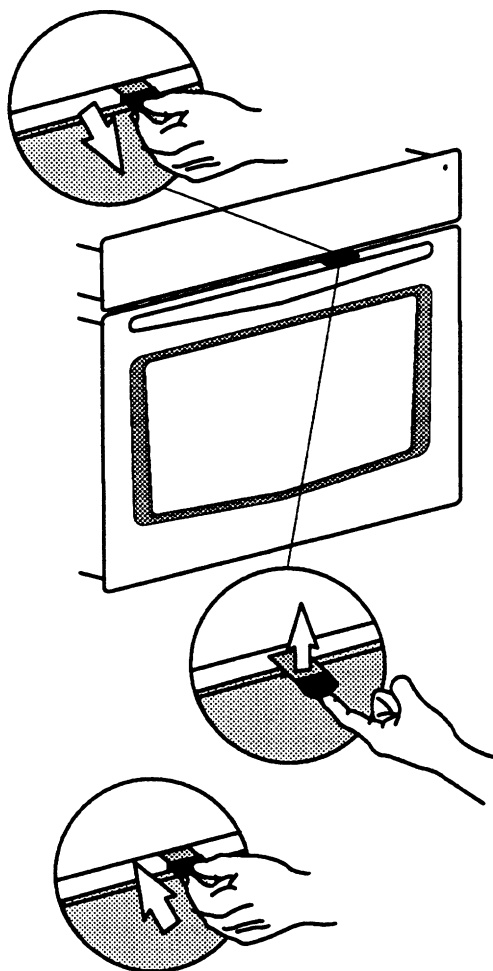
Uvedení pojistky v činnost (=vysunutí směrem ven) nebo její odstavení (=zasunutí) provádějte vždy při otevřených dveřích pečicí trouby.



Pojistku uvádějte v činnost nebo odstavujte pouze tehdy, když je spotřebič chladný. Tím se ochráníte před popálením.

### Chlazení skříně pečicí trouby

Ve spotřebiči je zabudován chladicí ventilátor, který se při ohřátí trouby automaticky zapíná a po jejím vypnutí, respektive krátkou dobu po vypnutí, se vypíná.



# PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

## Nastavení denního času

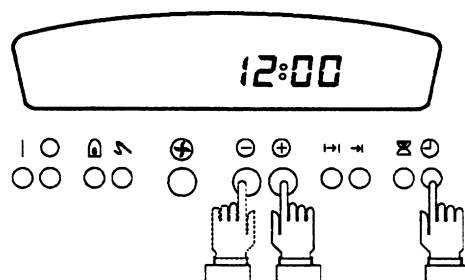
Po připojení na zdroj elektrického napětí, nebo po výpadku proudu bliká na displeji 12:00. Je třeba nastavit aktuální denní čas. Rozsah ukazatele času je od 0.01 do 23.59 hodin.

☞ **Stiskněte tlačítko I.**

☞ **a pomocí tlačítka ⊕ nebo ⊖ nastavte denní čas.**

Když je třeba čas korigovat (letní/zimní čas a pod.), stiskněte tlačítko ⊖ a opravu času provedte tlačítkem ⊕ nebo ⊖.

Nastavování denního času je možné, jen když je spotřebič vypnutý a dětská pojistka je odblokována.



## První vyčištění

Aby na vestavné pečicí troubě nezůstaly stopy z výroby, je třeba ji vyčistit.

Ze spotřebiče odstraňte případné nálepky a ochranné fólie.

Ovládací panel a dveře pečicí trouby opatrně omyjte teplou vodou se saponátem a řádně je vysušte. Vodní nádržku na ovládacím panelu vypláchněte.

Příslušenství trouby vyjměte stranou a opláchněte ho.

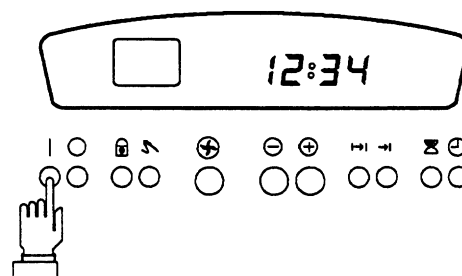
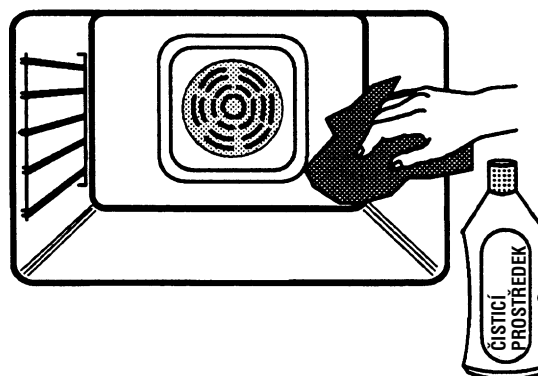
Smaltované plochy a dveře pečicí trouby vyčistěte s použitím teplé vody se saponátem a pak je řádně vysušte.

Přitom můžete zapnout osvětlení pečicí trouby:



**Stiskněte tlačítko I.**

Ignorujte v tomto případě akustický signál.



## První vyhřátí



Pečicí trouba se musí před prvním použitím jednou vyhřát. Zajistěte přitom dobré odvětrání místnosti.



**Stiskněte tlačítko I a pomocí tlačítka funkcí ⊗ nastavte vrchní/spodní ohřev.**

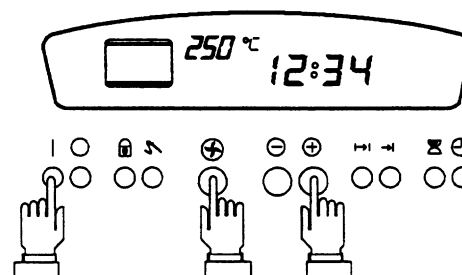


**Stiskněte tlačítko ⊕ a tlačítkem ⊕ nastavte teplotu pečicí trouby na 250°C.**

Prázdnou a uzavřenou pečicí troubu nechte při tomto nastavení teploty asi 60 minut běžet.



**Pak stiskněte tlačítko O.**



# ELEKTRONICKÉ ŘÍZENÍ PEČICÍ TROUBY

## Funkce

- **Denní čas**  
Nastavení je popsáno v odstavci "Před prvním použitím" na straně 6.
- **Pečicí trouba - volba funkce**
- **Pečicí trouba - volba teploty**
- **Krátkodobé odměřování času**
- **Dětská pojistka**
- **Vypínací automatika**
- **Zapínací a vypínací automatika**
- **Automatická regulace teploty s teplotní sondou pokrmu**

## Počáteční fáze

Po zapnutí spotřebiče, volbě funkce, nastavení teploty nebo času je třeba během následujících 5 sekund provést další krok. Jinak přejímá řízení elektronika, která od tohoto bodu troubu reguluje podle nastavení, případně nahlásí akustickým signálem konec programu nebo případnou poruchu.

Novým stiskem posledně použitého tlačítka můžete provádět další nastavení řízení a pokračovat v procesu nastavování.

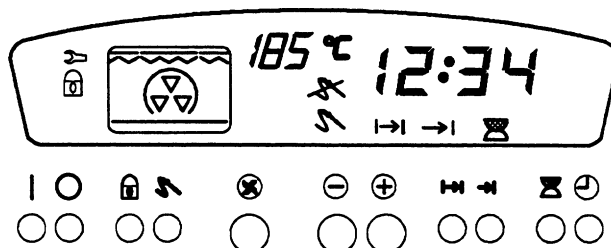
## Bezpečnostní vypínání

Elektronické řízení pečicí trouby je vybaveno bezpečnostním vypínáním pro případ, že uživatel nastaví teplotu a způsob tepelné úpravy pokrmu bez vymezení času (bez vypínací automatiky). Toto zařízení troubu automaticky vypne v závislosti na nastavené teplotě pečicí trouby takto:

- při nastavení do 120°C - vypne po 12 hodinách,
- při nastavení do 230°C - vypne po 6 hodinách,
- při nastavení do 280°C - vypne po 3 hodinách.

## Chlazení skříně

Po vypnutí spotřebiče se zapíná chlazení jeho skříně, které běží tak dlouho, až teplota pečicí trouby klesne pod 160°C.



## Tlačítka

|   |                                       |
|---|---------------------------------------|
|   | tlačítko ZAP                          |
| ○ | tlačítko VYP                          |
| 🔒 | tlačítko dětské pojistky              |
| ⚡ | tlačítko teplotní sondy               |
| ⊗ | tlačítko funkcí pečicí trouby         |
| ⊖ | tlačítko minus/zpět                   |
| ⊕ | tlačítko plus/vpřed                   |
| ↔ | tlačítko vypnutí automatiky           |
| ➡ | tlačítko předvolby času               |
| ⌚ | tlačítko krátkodobého odměřování času |
| 🕒 | tlačítko nastavení denního času       |

## Světelné symboly

|       |  |
|-------|--|
| 🔧     | symbol potřeby servisu: porucha                        |
| 🔒     | dětská pojistka je zapnutá                             |
| □     | funkce pečicí trouby                                   |
| 185°C | teplota pečicí trouby                                  |
| ⚡     | ukazuje nastavenou a dosaženou teplotu v pečicí troubě |
| ⊗     | teplotní sonda zablokována                             |
| ⚡     | teplotní sonda   |
| ↔     | nastavená doba tepelné úpravy                          |
| ➡     | nastavený konec tepelné úpravy                         |
| ⌚     | nastavené krátkodobé odměřování času                   |

## Akustické signály

Jednoduchý akustický signál:

- signalizuje po zapnutí (tlačítko I), že je třeba provést další nastavení (=počáteční fáze),
- signalizuje dosažení nastavené teploty pečicí trouby,
- zní po dobu 3 minut s 10 sekundovým přerušením, jakmile uplyne čas po trojitém dlouhém signálu

Trojité krátký signál:

- oznamuje chybný interval nastavení.  
V takovém případě stiskněte tlačítko O a proveďte nové nastavení.

Trojité dlouhý signál:

- zní po uplynutí nastavené doby úpravy pokrmu nebo nastavené doby krátkodobého odměřování času.

## Zapnutí

 **Stiskněte tlačítko I.**

Před nastavením funkce a teploty se musí stisknout tlačítko I. Během následujících 5 sekund je třeba začít nastavovat žádané hodnoty (funkci, teplotu, čas).

Pečicí troubu můžete používat i bez nastavení času, jen s nastavením funkce a teploty. V takovém případě se ukončení tepelné úpravy pokrmu musí provést ručním vypnutím pečicí trouby stiskem tlačítka O.

## Vypínání a korekce

 **Stiskněte tlačítko O.**

K vypnutí všech funkcí a nastavení času a za účelem korekce chybného nastavení stiskněte tlačítko O. Poté je možné provádět ihned nové nastavení.

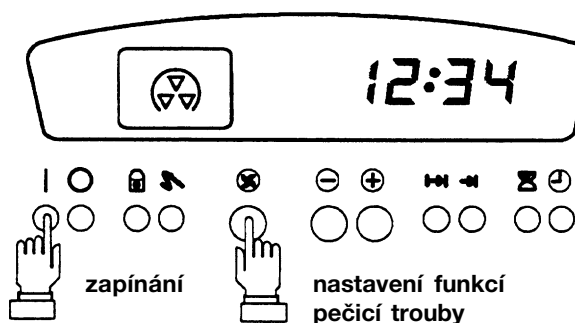
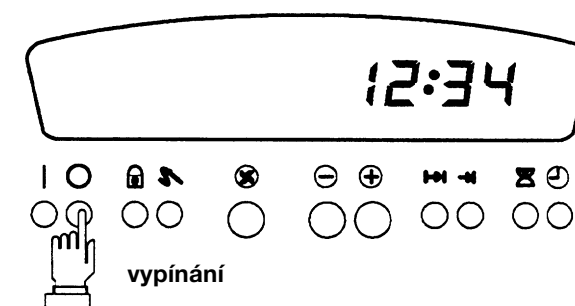
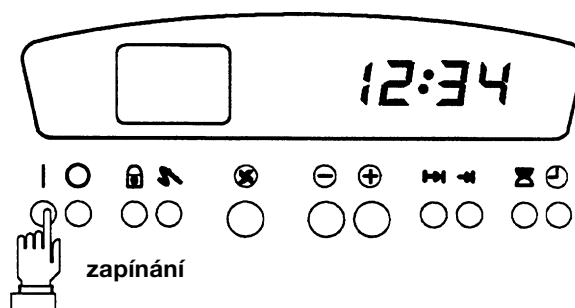
## Pečicí trouba - funkce

 **Pečicí troubu zapnete tlačítkem I.**

 **Stiskněte tlačítko ☒, popřípadě vícekrát, až se na displeji objeví žádaná funkce.**

Po stisknutí tlačítka I můžete tlačítkem ☒ nastavit žádanou funkci. Pořadí funkcí a vysvětlení naleznete na následující stránce.

Symbol nastavené funkce svítí na displeji a je současně kontrolou zapnutí.





## Funkce a symboly

### Osvětlení

Tlačítko I = samostatné nastavení, například pro čištění nebo přípravu tepelné úpravy pokrmu. U všech funkcí se současně zapíná osvětlení trouby.



### Horký vzduch (zadní ohřívací těleso)

#### Přednastavení teploty: 160°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro pečení masa a pečiva současně až ve třech úrovních.



### Režim Pizza (horký vzduch a spodní ohřev)

#### Přednastavení teploty: 160°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro pizzu, ovocné pokrmy na plechu, šátečky nebo sněhové pečivo.



### Turbogril (infračervený gril a ventilátor)

#### Přednastavení teploty: 200°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro vysoké grilované kusy, závitky pečeně a drůbež.



### Infračervený gril

#### Přednastavení teploty: 240°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro grilování plochých pokrmů vyzařovaným teplem.



### Celoplošný gril (infračervený gril a vrchní ohřev)

#### Přednastavení teploty: 240°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro grilování plochých pokrmů vyzařovaným teplem. Při dalším stlačení tlačítka současně běží motor otočného špízu.



### Vrchní ohřev

#### Přednastavení teploty: 150°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro pečení masa a pečiva na jedné úrovni.



### Spodní ohřev

#### Přednastavení teploty: 150°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro pečení masa a pečiva na jedné úrovni.



### Vrchní/spodní ohřev

#### Přednastavení teploty: 180°C

je nastavitelné mezi 30 a 280°C pro pečení masa a pečiva na jedné úrovni.



## Teplota pečicí trouby

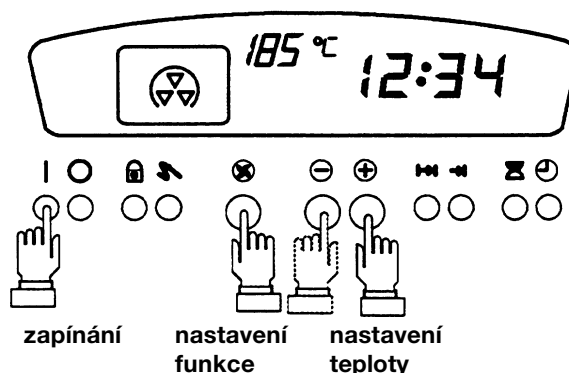
S nastavením funkce pečicí trouby se na displeji rozsvítí přednastavená teplota. Ta v praxi odpovídá většímu počtu příprav. Když nenastavíte žádnou další teplotu, zapne se po 5 sekundách funkce s touto teplotou.

☞ **Zapněte pečicí troubu (I) a funkci.**

☞ **Tlačítkem ⊕ nebo ⊖ nastavte žádanou teplotu pečicí trouby.**

Nastavení teploty je možné provádět v pětistupňových intervalech v rozmezí 30 až 280°C. Při zapnuté funkci můžete teplotu v případě potřeby kdykoliv měnit.

Když je nastavená teplota dosažena, zazní jednoduchý akustický signál. Teplota pečicí trouby nyní zůstává libovolně dlouho konstantní, protože se při dosažení a překročení teploty ohřívací těleso vypíná a znovu zapíná.






## Krátkodobé odměřování času

Krátkodobé odměřování času nemá na pečicí troubu žádný vypínací účinek. Je možné ho využívat pro měření času v rozsahu od 1 minuty (0:01) do 9 hodin a 59 minut souběžně s automatickým nastavením.


☞ **Stiskněte tlačítko** . Na displeji se zobrazí 0:00.



☞ **Tlačítkem**  **nastavte žádanou dobu.**

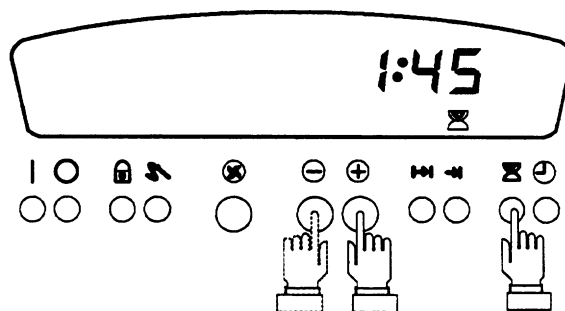
Displej bude ukazovat uběhlý čas a bude svítit symbol přesýpacích hodin . Po uplynutí doby zazní dlouhý trojitý akustický signál. Symbol  bude blikat.

☞ **Akustický signál můžete stiskem tlačítka přesýpacích hodin  odstavit. Blikající symbol současně zhasne.**

Po 3 minutách se akustický signál odmlčí automaticky.

V průběhu krátkodobého odměřování času je možné stiskem tlačítka  zobrazit denní čas.

Když chcete nastavení před uplynutím doby zrušit, stiskněte tlačítko přesýpacích hodin  a tlačítkem  nastavte hodnotu na nulu.






## Dětská pojistka

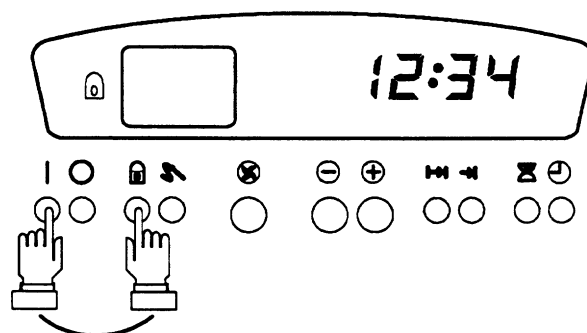
Při zapnuté dětské pojistce nemůže dojít k žádnému neúmyslnému nastavení elektronického řízení (například hrajícími si dětmi). Využívejte toto zařízení také při delší době nepřítomnosti.

Dětská pojistka se může zapínat a vypínat, jen když je pečicí trouba vypnutá. Tato pojistka nemá žádný vliv na varné zóny.




### Zapínání dětské pojistky:

☞ **Stiskněte současně tlačítko**  **a tlačítko** . **Přidrže tlačítka asi 5 sekund stisknutá, až se na displeji objeví symbol** .








☞ **Tlačítkem**  **vypněte osvětlení pečicí trouby.**





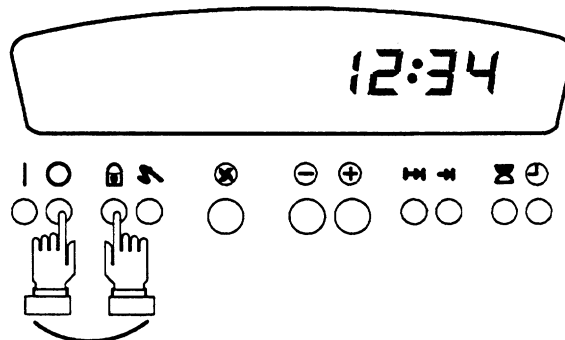
### Vypínání dětské pojistky:

☞ **Stiskněte současně tlačítko**  **a tlačítko** , **až symbol**  **na displeji zhasne.**

### Nastavování se zapnutou dětskou pojistkou:

**Při zapnuté dětské pojistce musíte současně s nastavovacím tlačítkem stisknout tlačítko**  **(například zapínání: tlačítko**  **a**  **, / funkce: tlačítko**  **a**  **/ teplota: tlačítko**  **a**  **). Totéž platí také pro provádění korekcí nastavení.**

Tlačítkem  můžete okamžitě, tj. bez stisknutí tlačítka , všechny probíhající tepelné úpravy pokrmů a časy vypnout.



## Automatické programy

**Před nastavováním automatických programů musíte nastavit funkci a teplotu. Bez těchto nastavení elektronika nepřebírá žádné časové nastavení. Když to opomenete učinit, krátký trojitý akustický signál vám to připomene.**

### Vypínací automatika I

#### - Nastavení doby tepelné úpravy pokrmu -

Doba trvání tepelné úpravy pokrmu začíná ihned po nastavení času a po jeho uplynutí se vypne.

☞ Stiskněte tlačítko **→|**.

☞ Tlačítkem **+** nastavte žádanou dobu trvání tepelné úpravy pokrmu.

Na displeji bude blikat :00 a symbol **→|**. Potom můžete nastavit dobu od 1 minuty až do 9 hodin 59 minut.

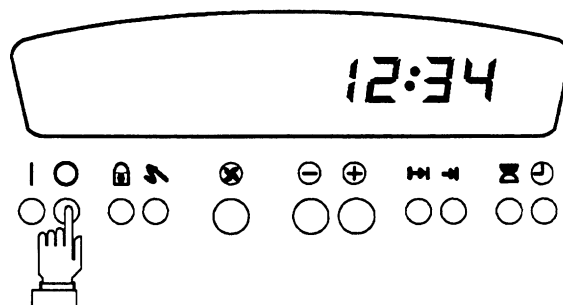
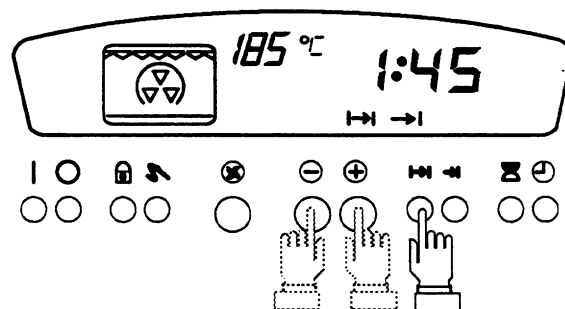
Pečicí trouba je během nastavené doby v provozu. Na displeji je zobrazován ubíhající čas úpravy.

Denní čas se může krátkodobě zobrazit tlačítkem **⊕**. Korekce času jsou možné po novém stisknutí tlačítka **→|** a tlačítka **⊖** nebo **⊕**.

Konec doby trvání tepelné úpravy se oznamuje trojitým akustickým signálem. Ohřev pečicí trouby se vypne a na displeji se objeví opět denní čas. Bliká symbol funkce pečicí trouby.

S desetisekundovým odstupem se na dobu asi 3 minut obnoví akustický signál.

☞ Tlačítkem **O** pečicí troubu úplně vypněte.



### Vypínací automatika II

#### - Nastavení vypínacího času -

Doba trvání tepelné úpravy pokrmu začíná ihned po nastavení času a po jeho uplynutí se vypne.

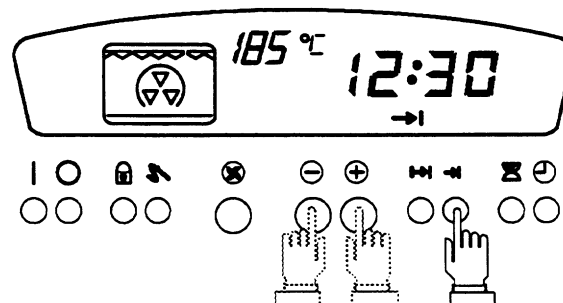
☞ Stiskněte tlačítko **→|**.

☞ Tlačítkem **+** nastavte žádanou dobu vypnutí.

Na displeji bude blikat :00 a symbol **→|**. Potom nastavte čas, kdy má být tepelná úprava pokrmu v pečicí troubě hotova (vypínací čas). Nastavení času nemůže přesáhnout rozpětí 24 hodin.

Pečicí trouba je během nastavené doby v provozu. Na displeji je zobrazován vypínací čas.

Denní čas se může krátkodobě zobrazit tlačítkem **⊕**. Korekce času jsou možné po novém stisknutí tlačítka **→|** a tlačítka **⊖** nebo **⊕**.



Konec doby trvání tepelné úpravy se oznamuje trojitým akustickým signálem. Ohřev pečicí trouby se vypne a na displeji se opět objeví denní čas. Bude blikat symbol funkce pečicí trouby.

S 10 sekundovým odstupem se na dobu asi 3 minut obnoví akustický signál.

 **Tlačítkem O pečicí troubu úplně vypněte.**

## Zapínací a vypínací automatika

### - Nastavení doby trvání tepelné úpravy a vypínacího času -

*Doba, po kterou má trvat tepelná úprava, začíná od zvoleného nastaveného pozdějšího časového okamžiku a končí automaticky po uplynutí nastavené doby. Čas zapnutí se stanoví odečtením doby trvání tepelné úpravy pokrmu od času vypnutí.*

#### Po zapnutí, nastavení funkce a teploty

 **stiskněte tlačítko  $\rightarrow$ .**

Na displeji bude blikat :00 a symbol  $\rightarrow$ .

 **Tlačítkem  $\oplus$  nastavte žádanou dobu trvání tepelné úpravy pokrmu.**

Čas můžete nastavovat od 1 minuty do 9 hodin 59 minut.

**Pak stiskněte tlačítko  $\rightarrow$ .**

Na displeji bude blikat :00 a symbol  $\rightarrow$ .

**Tlačítkem  $\oplus$  nastavte žádaný vypínací čas.**

Nastavení času nemůže přesáhnout dobu 24 hodin.

Funkce a osvětlení pečicí trouby se po provedeném nastavení vypnou. Na displeji bude svítit jen symbol zvolené funkce (bez rámečku), nastavený vypínací čas a symboly  $\rightarrow$  a  $\rightarrow$ .

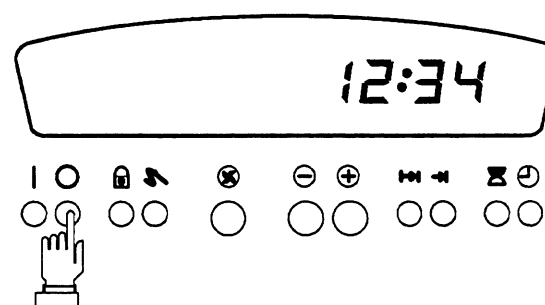
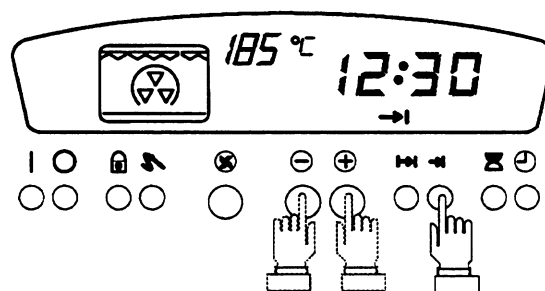
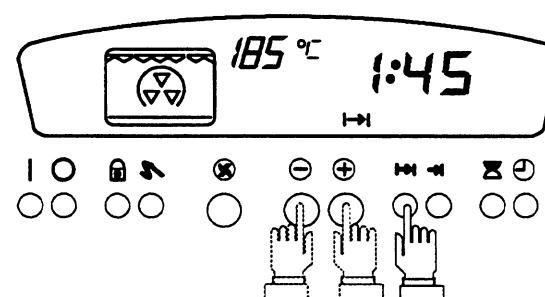
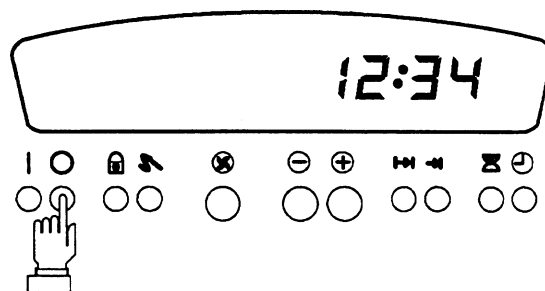
Začátek tepelné úpravy pokrmu se vypočítá odečtením doby trvání úpravy od vypínacího času. K tomuto časovému okamžiku se zvolená funkce pečicí trouby zapne. Na displeji zhasne symbol  $\rightarrow$  a bude zobrazován ubíhající čas.

Konec doby tepelné úpravy bude oznámen dlouhým trojitým akustickým signálem, pečicí trouba se vypne a na displeji bude opět zobrazován denní čas. Symbol funkce pečicí trouby bude blikat.

S 10 sekundovým odstupem se na dobu asi 3 minut obnoví akustický signál.

 **Tlačítkem O pečicí troubu úplně vypněte.**

V průběhu celé doby trvání tepelné úpravy pokrmu můžete krátce zobrazovat denní čas pomocí tlačítka  $\ominus$ . Korekce doby úpravy nebo vypínacího času jsou možné po novém stisku tlačítek  $\rightarrow$  nebo  $\rightarrow$  a tlačítek  $\ominus$  nebo  $\oplus$ .



## Teplotní sonda

Pomocí teplotní sondy je možné měřit teplotu uvnitř tepelně upravovaného pokrmu a při dosažení nastavené teploty uvnitř pokrmu se proces úpravy automaticky vypne.

Zásuvka pro připojení teplotní sondy je umístěna v pravé boční stěně trouby a je uzavřena gumovou zátkou. Když sondu nepoužíváte, nasadíte zátku do zásuvky.

Teplotní sonda se může používat s funkcemi horký vzduch, režim pizza, turbogrill, infračervený gril, celoplošný gril a vrchní/spodní ohřev. Když si zvolíte způsob tepelné úpravy pokrmu s vrchním nebo spodním ohřevem, na displeji se zobrazí přeškrtnutý symbol teplotní sondy jako informace, že v této kombinaci nelze teplotní sondu použít.


Spojení časově řízených automatických programů s teplotní sondou rovněž není možné.

Zapíchněte špičku sondy do upravovaného pokrmu tak, aby nemohl být ovlivněn žářem pečicí trouby, u drůbeže do hrudního svalů. Špička sondy se nesmí dotýkat kostí, stejně tak měření teploty zkresluje tuk.

Je třeba brát v úvahu dvě teploty:

*Teplotu pečicí trouby* - bude v závislosti na upravovaném pokrmu nastavena podle tabulky pečení masa a pečiva.

*Teplotu jádra* - bude se nastavovat podle tabulky teploty jádra (viz další stránku).

 **Pokrm se zapíchnutou teplotní sondou vložte do pečicí trouby a zástrčku teplotní sondy zapojte do zásuvky teplotní sondy na vnitřní boční stěně trouby.**

Na displeji se zobrazí symbol .

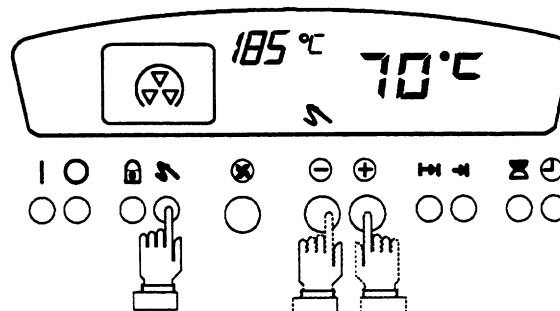
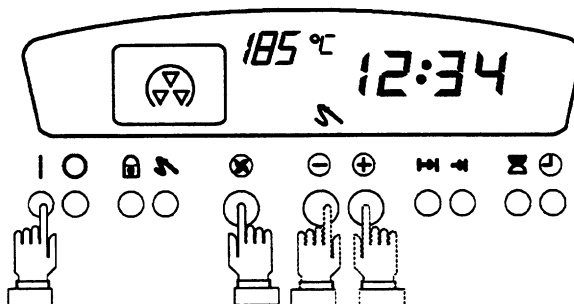
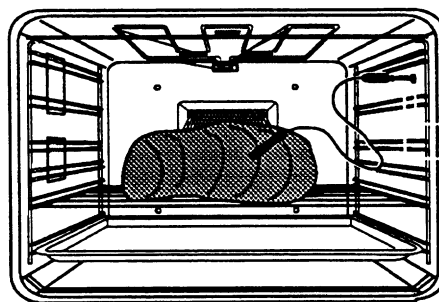
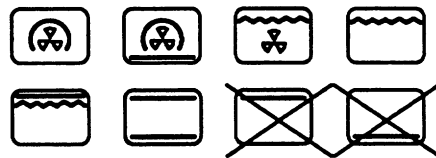
 **Pečicí troubu zapněte tlačítkem I a nastavte funkci a teplotu.**

 **Stiskněte tlačítko .**




Na displeji se namísto denního času zobrazí náskok teploty jádra v hodnotě 70°C. Můžete si zvolit teplotu v rozmezí 30 až 99°C.

**Tlačítka  a  nastavte žádanou teplotu jádra pro daný pokrm.**

Na displeji svítí symbol daného způsobu tepelné úpravy, nastavená teplota pečicí trouby, symbol teplotní sondy a teplota jádra.



Stoupání teploty je možné pozorovat na displeji.

Stiskem tlačítka  je možné podle potřeby vyvolat nastavenou teplotu jádra a pomocí tlačítek  a  ji lze korigovat.

Funkce pečicí trouby se automaticky vypne, když je v pokrmu dosažena nastavená teplota jádra.


Při skončení doby tepelné úpravy pokrmu zazní dlouhý trojitý akustický signál a poté jednoduchý signál po dobu 3 minut v desetisekundových intervalech.

Poté, co se funkce pečicí trouby pomocí teplotní sondy vypne, vytáhněte nejprve sondu z pokrmu (POZOR - horké - použijte utěrku nebo ochrannou rukavici) a pak vytáhněte pokrm z trouby.


| Teplota jádra pokrmu podle druhů masa |   |
|---------------------------------------|---|
| Druh masa                             | Teplota jádra ve °C   |
| rostbíf                               | 45-55 po anglicku<br>55-65 středně propečený<br>65-75 zcela propečený |
| hovězí plátky                         | 45-55 po anglicku<br>55-65 středně propečený<br>65-75 zcela propečený |
| hovězí pečeně                         | 75-80 plně propečená  |
| vepřová pečeně, libové maso           | 70-75 plně propečená  |
| vepřová pečeně, prorostlá             | 75-80 plně propečená  |
| vepřová panenka                       | 65-70 do růžova propečený   |
| sekaná pečeně                         | 80-90 plně propečená  |
| uzená kotleta                         | 70-75   |
| telecí pečeně                         | 75-80 plně propečená  |
| skopová pečeně                        | 70-85 plně propečená  |
| drůbež                                |   |
| krůta                                 | 85-90 plně propečená  |
| kuře, kachna                          | 85-90 plně propečená  |
| husa                                  | 90-95 plně propečená  |
| zvěřina                               | 80-85 plně propečená  |
| ryby                                  | 70 plně propečené   |

 **Stiskněte tlačítko O a pečicí troubu zcela vypněte.**

Když teplotní sondu nepoužíváte, nesmíte ji nechat v pečicí troubě.

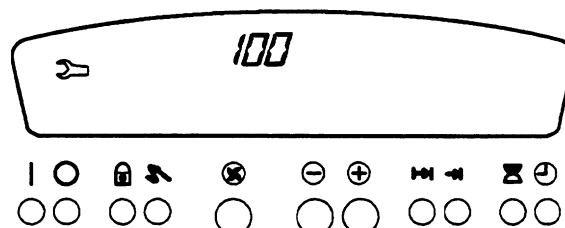
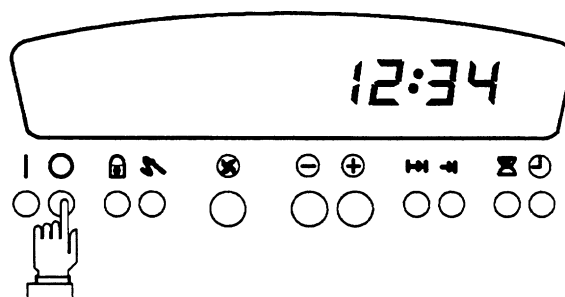
 Vždy používejte jen originální dodanou sondu nebo originální náhradní díl.

## Symbol potřeby servisu

 Při poruše elektronického řízení se na displeji zobrazí symbol servisu: vlevo nahoře svítící symbol servisu a namísto teploty se zobrazuje specifický kód poruchy.

 **Vyšroubujte pojistky nebo vypněte jistič.**

Po minutě se pokuste pečicí troubu znovu zapnout. Když symbol servisu svítí i nadále, obraťte se, prosím, na autorizované servisní středisko. Poznamenejte si a oznamte současně zobrazený kód poruchy. Protože ventilátor trouby z bezpečnostních důvodů stále běží, je třeba opět vyšroubovat pojistky nebo vypnout jistič.

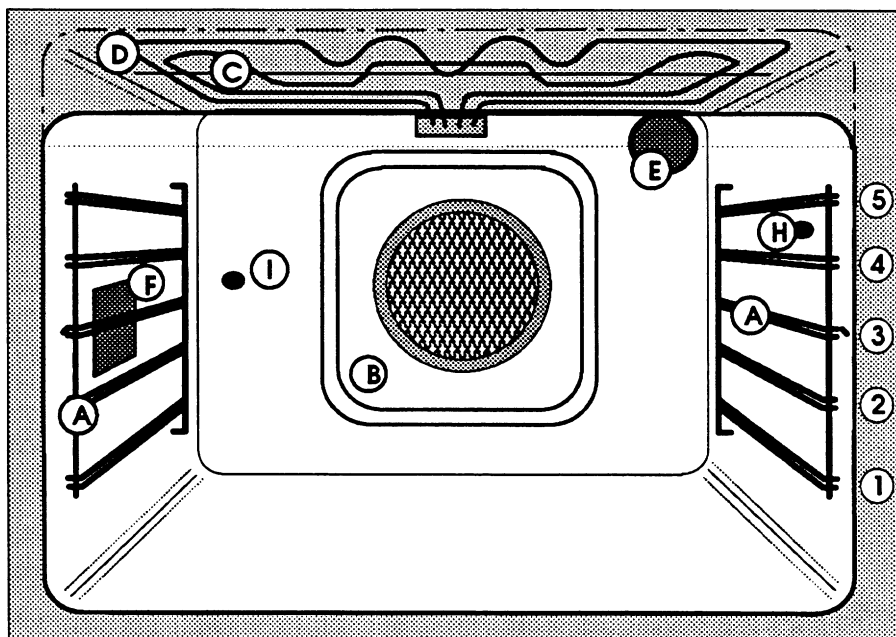


# PEČICÍ TROUBA

- A vyjímatelné vodící lišty
- B dělicí stěna, za kterou se nachází zadní ohřívací těleso a ventilátor
- C ohřívací těleso grilu
- D ohřívací těleso vrchního ohřevu
- C+D celoplošný gril
- E+F osvětlení pečicí trouby
- G tukový filtr
- H zásuvka pro připojení teplotní sondy
- I zásuvka pro otáčení grilovacího špízu

## Zásuvné výšky

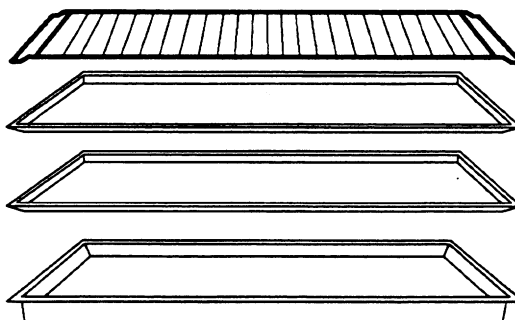
① ② ③ ④ ⑤



## Pečicí trouba - příslušenství



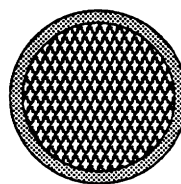
Mimo dodaného příslušenství používejte jen vhodné, tepelně odolné pečicí formy a nádobí. Dodržujte rady výrobce.



Pečicí trouba je vybavena

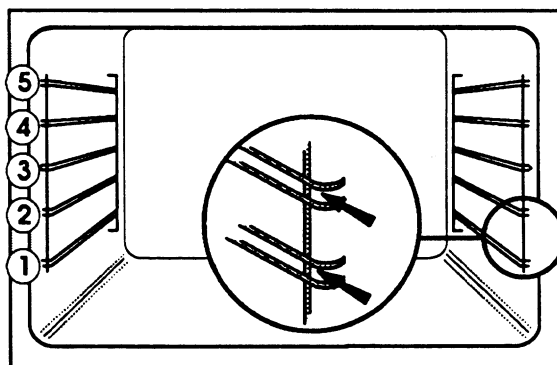
- 1 univerzálním pekáčem,
- 2 pečicími plechy,
- 1 pečicím / grilovacím roštem,
- 1 tukovým filtrem pro zadní ohřívací těleso,
- 1 zařízením pro otáčení špízu.

Další pečicí plechy a rošty můžete získat od naší centrální služby distribuce náhradních dílů.



## Vodící lišty

Pečicí trouba má pět vodících lišt. Jak v tabulce, tak ve vyobrazení jsou označeny 1 (spodní) až 5 (horní). Plech nebo rošt pokud možno zasouvejte **mezi dvojici vodítek** příslušných lišt a tím se vyhnete možnému převrnutí.



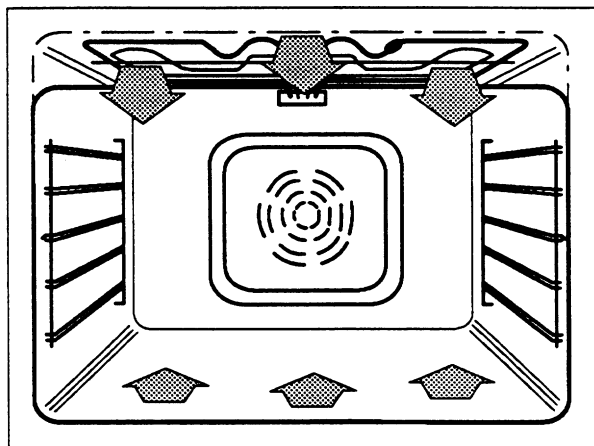
# POUŽITÍ FUNKCÍ PEČICÍ TROUBY

## Vrchní a spodní ohřev



Ohřívací těleso na stropě trouby a ohřívací těleso pod dnem trouby vyzařují teplo směrem do ohřívacího prostoru trouby. Možný rozsah nastavení teploty je od 50 do 275°C.

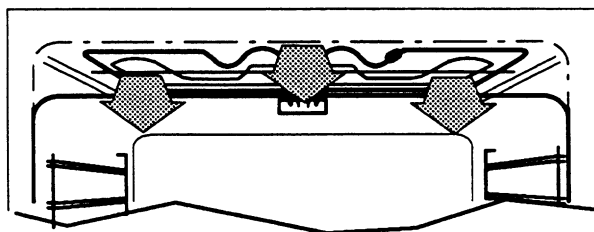
Pečení pečiva nebo masa s vrchním a spodním ohřevem je možné pouze v jedné úrovni.



## Vrchní ohřev



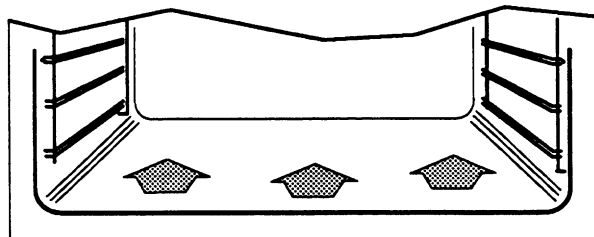
Teplo vyzařované ohřívacím tělesem na stropě trouby je nutné tehdy, když potřebujete dodatečně připékat, znovu přepékat a zapékat. Může se nastavit maximálně na 180°C.



## Spodní ohřev



Ohřívací těleso pod dnem trouby vyzařuje teplo do ohřívacího prostoru trouby. Tuto funkci můžete použít k dodatečnému připékání a pro zlepšení tvorby kůrky při pečení na plechu. Může se nastavit maximálně na 180°C.

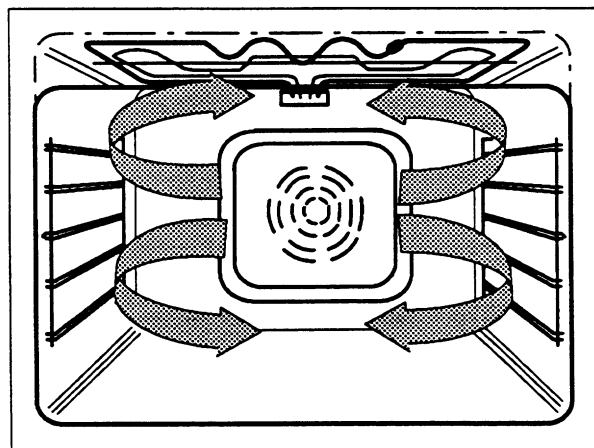


## Horký vzduch



S touto funkcí se bude pečicí trouba vyhřívat proudem cirkulujícího horkého vzduchu. Ventilátor na zadní stěně trouby zajišťuje rovnoměrné rozdělení tepla dodaného vrchním a spodním ohřívacím tělesem. Teplotu lze nastavit v rozmezí od 50 do 275°C.

Podle druhu pečeného pokrmu můžete péci současně až na 3 úrovních.





## Režim PIZZA



Režim Pizza lze výhodně použít při pečení z těsta s malým obsahem cukru nebo bez cukru jako je pizza, zeleninové nebo tvarohové koláče na plechu, šátečky nebo sněhové pečivo. Při tomto nastavení společně působí horký vzduch a spodní ohřev.

Teplo vyzařované ze spodního ohřevu vede na úrovni **1** ke zesílené tvorbě kůrky a zabraňuje vyschnutí těsta. Ve dvou dalších zásuvných úrovních je možné při stejné teplotě současně péci pečivo či maso, avšak bez působení vyzařovaného tepla zespodu.

## Grilování



Grilování se všeobecně provádí se zavřenými dveřmi trouby. Troubu při grilování nenechávejte bez dohledu.

Nastavte přepínač funkce do odpovídající polohy. Volba funkce závisí na druhu, množství a výšce grilovaných pokrmů a je popsána dále.

Teplotu je možné přizpůsobit podle příslušných pokrmů a termostat pečicí trouby ji bude udržovat také při funkci grilování.

Další rady k volbě funkcí, nastavení teploty a zásuvné úrovně vám poskytuje tabulka grilování.



### Infračervené grilování

Je určeno pro menší množství pokrmů, půlku kuřete, atd. uprostřed roštu.

Teplotní rozsah nastavení je od 240 do 280°C.



### Celoplošné grilování

Je určeno pro ploché pokrmy, půlku kuřete, atd. na plně naloženém roštu. V této funkci jsou zapnuta obě ohřívací tělesa pod stropem trouby.

Teplotní rozsah nastavení je od 240 do 280°C.

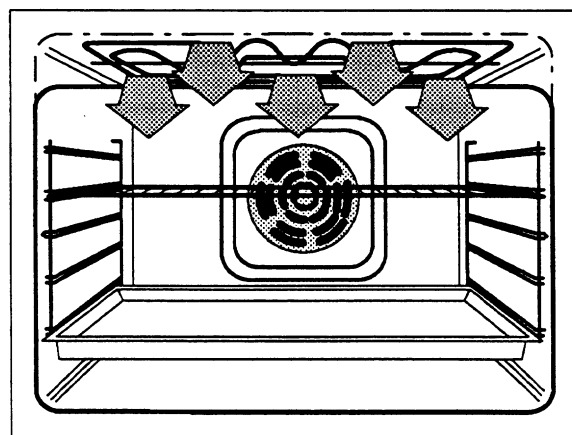
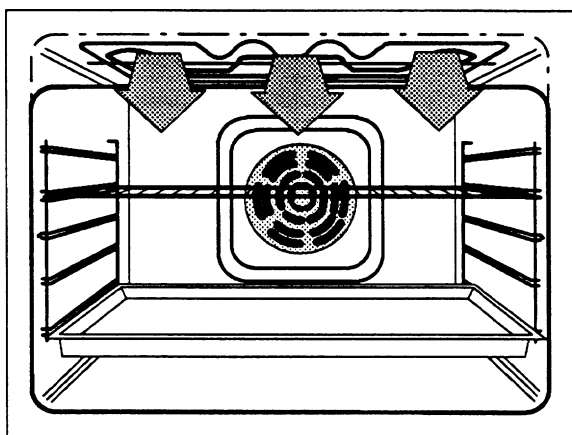
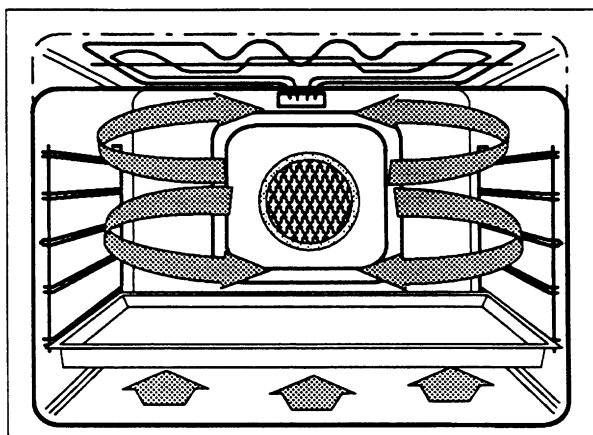
**Obě funkce grilování** jsou vhodné pro ploché pokrmy jako hovězí plátky, kotlety, párky, ryby nebo podobné pokrmy. Protože vyzařované teplo ohřívacího tělesa na vrchní vnitřní stěně může vytvořit chrupavou kůrku jen na povrchu grilovaných pokrmů, je třeba je po určité době obracet.

Funkce celoplošného grilování se kromě toho bude používat:

- při zapékání toustů
- flambování polevy na marcipán nebo na zmrzlinu
- zapékání nákypu.

Podle tloušťky vrstvy zasuňte grilované pokrmy na roštu do lišty **4** nebo **5**. Vzdálenost od vrchního ohřívacího tělesa je možné měnit prohnutím roštu nahoru nebo dolů.

Tučné pokrmy nenavršujte až pod ohřívací těleso. Pečicí pekáč se zasune do lišty **1** nebo **2** a bude fungovat pro zachycení šťávy.



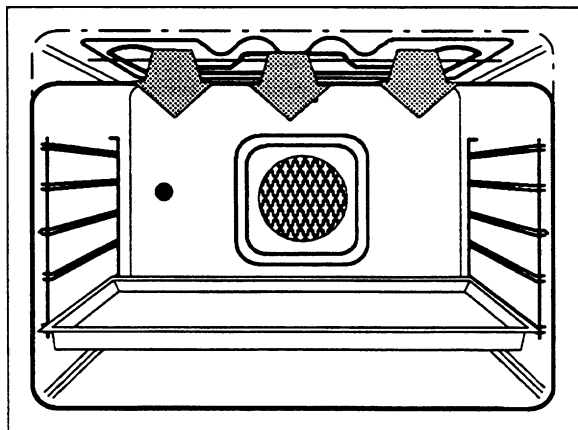
## Grilování s otočným špízem

Současně s funkcí celoplošného grilování se zapne motor pro otáčení grilovacího špízu.

Na otočný špíz se mohou navléknout velké kusy masa, závitky a drůbež a zajistit dvěma sponkami.

Pak se otočný špíz zasune do unašeče motoru v levém zadním rohu pečicí trouby a zavěsí na držáky v zásuvné výšce 3.

Pokrm se nyní pomalu otáčí pod oběma vrchními ohřívacími tělesy a současně dokola griluje.



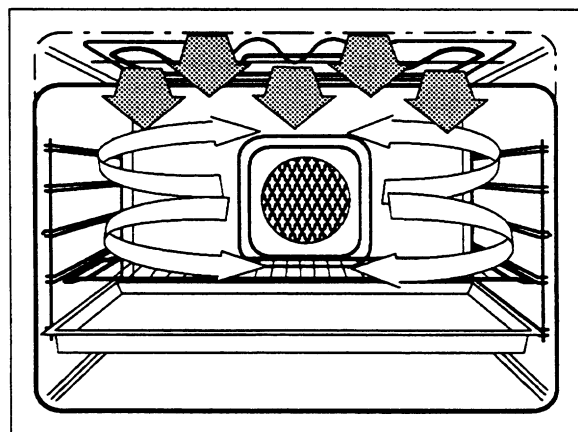
## Turbogrill



Je určen pro vysoké kousky pečeně jako závitky pečeně, vepřová žebírka, nožičky nebo drůbež, pro zapékané pokrmy, nákypy atd., a umožňuje rozsah teplot asi 150 až 190°C.

Infračervený gril pracuje společně se vzduchovým ventilátorem. Tak se docílí opečení nejen na vrchní straně pokrmů, ale grilovací žár bude intenzívně působit na všech stranách pokrmů.

Zasuňte pečicí pekáč do vodicích lišt **1** nebo **2** a rošt s pokrmy do lišt nad pekáčem.



# OBEČNÉ INFORMACE K PEČENÍ MASA A PEČIVA

## Pečení masa horkým vzduchem a vrchním/spodním ohřevem

Doba pečení horkým vzduchem závisí na druhu, hmotnosti a výšce pečeně. Všeobecně se počítá s tím, že na každý centimetr výšky masa připadá

- hovězí maso, zvěřina 14 - 17 minut
- vepřové, telecí 14 - 17 minut
- hovězí plátky, rostbíf 10 - 12 minut

Čím je kousek masa vyšší, tím nižší může být teplota v pečicí troubě.

Stupeň propečení kousku masa zjistíte stlačením masa lžicí. Jestliže se maso nepoddá, je propečené.

Po vypnutí nechte pečení v troubě ještě asi 10 minut, pak při krájení již nebude vytékat šťáva.

### Pečení na roštu

Pečeně se položí nastavenou stranou na rošt. Do lišt **1** nebo **2** zasuněte univerzální pekáč a rošt do lišt nad pekáčem.

### Pečení v pečicí pánvi nebo v univerzálním pekáči

Libové maso, zvěřinu a sekanou pečení položte v pečicí pánvi přímo na rošt (pekáč, pyrexová nebo kameninová forma) nebo vložte do univerzálního pekáče. Krátké kousky pečeně zasuněte do trouby na plechu.

Jestliže doba pečení trvá déle než hodinu, do nádoby přidejte přísady do omáčky nejdříve půl hodiny před skončením pečení, nechte zhnědnout a pak podlijte trochou horké vody.

### Zásuvná výška při pečení pečiva a masa

Při funkci horkého vzduchu můžete současně využít až dvě zásuvné výšky. Doporučujeme:

- 1 plech: zásuvná výška **2** nebo **3**
- 2 plechy: zásuvná výška **1+3** nebo **2+4**
- 3 plechy: zásuvná výška **1, 3 a 5**
- 1 - 2 vysoké formy vedle sebe: rošt v zásuvné výšce **1**
- 1 plochá forma: zásuvná výška **2** nebo **3**
- 2 ploché formy: zásuvná výška **1 a 3**.

Pečení pečiva nebo masa s vrchním a spodním ohřevem je možné pouze v jedné úrovni:

- ploché pokrmy nebo drobné pečivo na plechu
  - v zásuvné výšce **1, 2** nebo **3**
- vysoké pokrmy, bábovková nebo hranatá forma
  - v zásuvné výšce **2** nebo **3**.

## Nádobí pro pečení pečiva a masa

Využívejte, jak jen je možno, dodané příslušenství a matné, tmavé formy, například z černě lakovaného nebo smaltovaného plechu.

S funkcí horkého vzduchu nebo v režimu pizza můžete používat kromě jiného tmavé pečicí formy, pečicí keramiku a žáruvzdorné formy. Ty mají ještě účinek na zásuvnou výšku a trvání pečení: snižují zásuvnou výšku a prodlužují čas. Dodržujte doporučení výrobce nádobí.

Pro funkci vrchního/spodního ohřevu doporučujeme upustit od světlých a lesklých plechů nebo forem.

Pečicí formy nebo pečicí nádoby se do trouby vkládají na roštu. Speciální rady naleznete v tabulkách pro pečení pečiva a masa.

## Volba teploty

S funkcí horkého vzduchu se teplo k pokrmům dostane rychleji než u konvenčního způsobu ohřevu. Teplotu pak můžete volit cca o 25°C níže, než jak se uvádí v kuchařských předpisech pro vrchní/spodní ohřev.

## Tukový filtr

Při každém ohřevu horkým vzduchem a při turbogrilu zavěste tukový filtr na ochranu zadních ohřívacích těles.

Při pečení pečiva horkým vzduchem filtr vyjměte, protože bez tukového filtru se zintenzivní rozdělení tepla a zkrátí doba pečení.

## Předehřívání

Velice rychlým dosažením nastavené teploty se ve většině pečicích postupů ušetří vyhřívání pečicí trouby před zasunutím pokrmů.

Předehřívání doporučujeme:

- U masitých pokrmů a kousků s krátkým pečením jako je hovězí plátek, rostbíf, řízek nebo kotleta. Póry v mase se rychle uzavrou a pečeně zůstane šťavnatá.
- U drobného pečiva, které snadno vyběhne.
- U housků, sněhového pečiva a piškotové rolády.

Za tím účelem se pečicí trouba bude před zasunutím plechu vyhřívat až do zhasnutí kontrolky.

## Rady k použití tabulky

Tabulka pečicích postupů obsahuje v jednom případě rozsah teploty, například 160 - 175°C. Nastavte volič blíže nižší hodnotě. Při vyšších teplotách se koláče a buchty rychle pečou zvrchu, což má za následek, že tyto pokrmy nevzejdou a srazí se, protože se nestačí vypařit vlhkost v dostatečné míře.

Když je postup pečení příliš dlouhý, nebo pečivo není zhnědlé podle očekávání, pak nastavte vyšší teplotu.

Rovnoměrnost zhnědnutí pečiva se může zlepšit snížením teploty (cca o 10°C). V takovém případě se čas pečení prodlouží.

Údaj o době pečení se může měnit, neboť například velikost vajec, pojivost mouky a materiál formy jsou rozdílné.

---

## OSVĚTLENÍ PEČICÍ TROUBY - VÝMĚNA ŽÁROVKY

---



Před otevřením osvětlení pečicí trouby se spotřebič musí odpojit ze sítě: vypněte jistič nebo vyšroubujte pojistky.

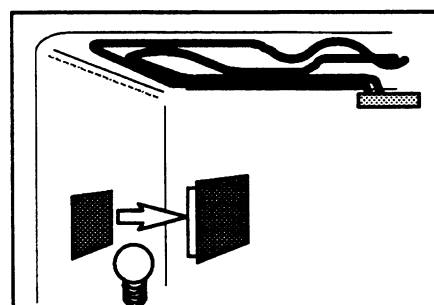
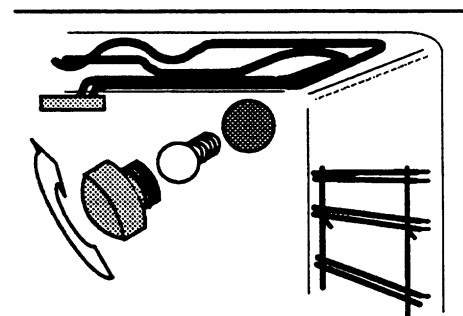
Vadnou žárovku si můžete vyměnit sami.

K výměně je třeba žárovka pro 300°C, 230/240 V, 25W se závitem E14. Tyto žárovky obdržíte od autorizovaného servisního střediska dílů nebo v elektrotechnickém obchodě.


### Kulaté osvětlení pečicí trouby na zadní stěně:

Ochranné sklo vytočte ven a vyměňte žárovku. Pak sklo nasadte zpět.


**Hranaté osvětlení na levé stěně:** Vyjměte levou stranu zásuvných lišt. Pomocí širšího šroubováku vyjměte z držáku ochranné sklo, vyměňte žárovku a ochranné sklo opět nasadte zpět.





## PEČENÍ MASA



| Funkce:  |  | Teplota ve °C | Rošt v zásuvné výšce | Pečicí plech v zásuvné výšce | Doba pečení v minutách      |
|--|---|---------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------|
| <b>Pečeně vcelku</b>   |   |               |                      |                              |                             |
| 1 kg vepřové pečeně, hřbet, závitky nebo šunka, podle výšky v cm, plně propečená             |   | 160           | 2                    | 1                            | 14-17                       |
| 1 kg vepřové rolády, dle výšky, plně propečená   |   | 160           | 2                    | 1                            | 14-17                       |
| uzená kotleta, podle výšky v cm, plně propečená  |   | 180           | 2                    | 1                            | 10-12                       |
| sekaná pečeně v pečicí nádobě  |   | 170           | 2                    |                              | 60                          |
| hovězí pečeně, podle výšky v cm, plně propečená  |   | 160           | 2                    | 1                            | 18                          |
| hovězí plátky, podle výšky v cm  |   | 200           | 2                    | 1                            | 6-8 angl.<br>8-10 střední   |
| rostbíf, podle výšky v cm  |   | 200           | 2                    | 1                            | 8-10 angl.<br>10-12 střední |
| telecí pečeně, podle výšky v cm, plně propečená  |   | 180           | 2                    | 1                            | 14-17                       |
| 1 kg krůtí rolády, podle výšky v cm  |   | 160           | 2                    | 1                            | 11-13                       |
| jehněčí kýta (cca 1,8 kg)  |   | 180           | 2                    | 1                            | 90                          |
| kuře   |   | 160           | 2                    | 1                            | 55-60                       |
| kachna (2 - 2,5 kg)  |   | 160           | 2                    | 1                            | 90-120                      |
| husa (cca 4,5 kg)  |   | 160           | 2                    | 1                            | 150-180                     |
| <b>Rychle pečené kousky masa na plechu v úrovni 1 nebo 2</b>                                 |   |               |                      |                              |                             |
| klobásy "cordon bleu"  |   | 220*          | 3                    | -                            | 6-8                         |
|  |   | 220*          | 4+1                  | -                            | 7-8                         |
| klobásy  |   | 230*          | 3                    | -                            | 12-13                       |
|  |   | 230*          | 4+1                  | -                            | 12-13                       |
| řízek / kotleta, obalované   |   | 240*          | 3                    | -                            | 13-15                       |
|  |   | 240*          | 4+1                  | -                            | 13-15                       |
| smažené karbanátky   |   | 220*          | 3                    | -                            | 15-18                       |
|  |   | 220*          | 4+1                  | -                            | 16-18                       |
| játra  |   | 250*          | 3                    | -                            | 6-7                         |
|  |   | 250*          | 4+1                  | -                            | 6-7                         |
| <b>Ryby na plechu v úrovni 1</b>   |   |               |                      |                              |                             |
| pstruh, po 200 - 250 g   |   | 200           | 3                    | -                            | 20                          |
| 4 filety ze pstruha (po 250 g)   |   | 180           | 3                    | -                            | 22                          |
| plátky z candáta, obalované (cca 1 kg)   |   | 200           | 3                    | -                            | 30                          |
| Uvedené časy pečení jsou směrné hodnoty. * = s předehřevem až do zhasnutí kontrolky teploty. |   |               |                      |                              |                             |

## SUŠENÍ


| Funkce:             |  | Teplota ve °C | Zásuvná výška odspodu |          |          | Doba pečení (směrná hodnota) |
|---------------------|---|---------------|-----------------------|----------|----------|------------------------------|
| <b>Horký vzduch</b> |   |               | 1 úroveň              | 2 úrovně | 3 úrovně |                              |
| jablečné křížaly    |   | 75            | -                     | -        | 5,3,1    | 6 hod. 10 min.               |
| houby               |   | 50            | -                     | -        | 5,3,1    | 6-8 hodin                    |

## PEČENÍ PEČIVA


|                                 |  Horký vzduch |  |     |       |                              |  Vrchní/<br>spodní ohřev |                             |
|---------------------------------|--|--|-----|-------|------------------------------|---|-----------------------------|
| Druh pečiva                     | Teplota<br>ve °C   | Zásuvná výška<br>odspodu<br>1 úroveň 2 úrovně 3 úrovně |     |       | Doba<br>pečení<br>v minutách | Teplota<br>ve °C  | Zásuvná<br>výška<br>odspodu |
| Třené těsto                     |  |  |     |       |                              |   |                             |
| třená buchta nebo bábovka       | 160  | 1  | -   | -     | 70-75                        | 175   | 2                           |
| frankfurtský věnec              | 150  | 2  | -   | -     | 45-50                        | 170   | 1                           |
| ořechový věnec                  | 150-160  | 2  | -   | -     | 60                           | 170   | 2                           |
| královský koláč (hranatá forma) | 150  | 3  | -   | -     | 70-80                        | 160-170   | 3                           |
| třený koláč (hranatá forma)     | 150  | 3  | -   | -     | 80-85                        | 160   | 3                           |
| ovocný koláč (korpus)           | 160  | 3  | -   | -     | 20                           | *180  | 3                           |
| jablečný koláč - velmi jemný    | 160  | 2  | -   | -     | 45                           | *175  | 2                           |
| ovocné koláče                   | 160  | 3  | -   | -     | 30-35                        | *180  | 3                           |
| čajové pečivo                   | 160-170  | 3  | -   | -     | 20-30                        | 180-190   | 3                           |
| medové pečivo na plechu         | 150  | 3  | -   | -     | 20-30                        | *170  | 3                           |
| Křehké těsto                    |  |  |     |       |                              |   |                             |
| dortové korpusy                 | 160  | 3  | -   | -     | 15-20                        | -   | -                           |
| tvarohový dort                  | 150  | 2  | -   | -     | 65-75                        | 170   | 1                           |
| (750g tvarohu), forma 26cm      |  |  |     |       | +10 min. ohřev               |   |                             |
| ovocné dorty                    | 170  |  | -   | -     | 45-60                        | 180   | 1                           |
| tvarohové koláče na plechu      | -  | -  | -   | -     | 45-55                        | 175   | 2                           |
| pečivo ve formě                 | 170  | 2  | -   | -     | 45-55                        | 180   | 2                           |
| Lístkové těsto                  |  |  |     |       |                              |   |                             |
| francouzský jablečný dort       | *170   | 3  | -   | -     | 40-45                        | *190  | 2                           |
| Piškotové těsto                 |  |  |     |       |                              |   |                             |
| piškotový dort, (DIN)           | *160   | 3  | -   | -     | 40                           | *170  | 2                           |
| ovocný koláč                    | *160   | 3  | 4+1 | -     | 25-35                        | *180  | 3                           |
| omeletové překvapení            | *250   | 2  | -   | -     | 3-4                          | -   | -                           |
| piškotové trubičky              | *180   | 3  | -   | -     | 15                           | *190  | 2                           |
| Kynuté těsto                    |  |  |     |       |                              |   |                             |
| bábovka                         | 160  | 2  | -   | -     | 45-55                        | 170   | 1                           |
| plněný věnec                    | 160  | 2  | -   | -     | 30-35                        | 180   | 2                           |
| cukrové pečivo                  | 180  | 3  | -   | -     | 25-30                        | *200  | 3                           |
| pečivo s drobenkou              | 170  | 3  | 4+1 | -     | 30-35                        | 180   | 3                           |
| ovocný koláč s drobenkou (DIN)  | 180*   | 3  | 4+1 | -     | 40-50                        | 175   | 3                           |
| rychle kynuté pečivo            | 170  | 3  | -   | -     | 15-20                        | 200   | 3                           |
| tvarohové pečivo                | 150-160  | 3  | -   | -     | 45-50                        | 180   | 3                           |
| nepletená vánočka (500g mouky)  | *150   | 2  | -   | -     | 65-70                        | *175  | 2                           |
| kynutý pletenec nebo vánočka    | 200  | 3  | -   | -     | 23-30                        | *200  | 2                           |
| ořechový pletenec               | 170  | 2  | -   | -     | 30-35                        | 170-180   | 2                           |
| pizza                           | *220   | 1  | -   | -     | 14-16                        | *250  | 1                           |
| Drobné pečivo                   |  |  |     |       |                              |   |                             |
| sněhové pečivo                  | *80-90   | 3  | 4+1 | -     | 120-180                      | 80-90   | 3                           |
| mandlové zákusky                | 140  | 3  | 4+1 | -     | 21-22                        | *170  | 3                           |
| stříkané pečivo (DIN)           | 160  | -  | 4+1 | -     | 18-20                        | 170   | 3                           |
|                                 | 160  | -  | -   | 5,3,1 | 20-25                        | -   | -                           |
| rybízové terče                  | 150-160  | -  | 4+1 | -     | 10-15                        | 170*  | 3                           |
|                                 | 150-160  | -  | -   | 5,3,1 | 15-20                        | -   | -                           |
| vanilkové rohlíčky              | 160  | -  | 4+1 | 5,3,1 | 15-16                        | 170   | 3                           |
| pečivo z lískových oříšků       | 160  | -  | 4+1 | 5,3,1 | 15                           | 170   | 3                           |
| oříškové rohlíčky               | -  | -  | -   | -     | 25-30                        | 180   | 2                           |
| čokoládové-oříškové pečivo      | 150  | 3  | 4+2 | -     | 15-20                        | *170  | 3                           |

| Funkce:   |                  | Horký vzduch   |     |       |                  | Doba<br>pečení<br>v minutách | Vrchní/<br>spodní ohřev     |  |
|---|------------------|--|-----|-------|------------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| Druh pečiva   | Teplota<br>ve °C | Zásuvná výška<br>odspodu<br>1 úroveň 2 úrovně 3 úrovně |     |       | Teplota<br>ve °C |                              | Zásuvná<br>výška<br>odspodu |  |
| Drobné pečivo   |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| pečivo z lístkového těsta<br>sýrové, makové, kmínové  | *180             | -  | 4+1 | -     | 20               | *190                         | 3                           |  |
| tyčinky (pečivo k aperitivu)  | *190             | -  | 4+1 | 5,3,1 | 12-14            | *210                         | 3                           |  |
| kynuté závitky  | *170             | 3  | 4+1 | -     | 15-20            | *190                         | 3                           |  |
| jablečné taštičky   | 160              | 3  | 4+1 | -     | 20-25            | 180                          | 3                           |  |
| piškotové placičky  | *160             | -  | 4+1 | -     | 13               | *180                         | 3                           |  |
| pečivo z třeného těsta ("Amerikán")   | 160              | 3  | 4+1 | -     | 20-30            | 180                          | 3                           |  |
| Odpalované těsto  |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| větrník   | 190              | 3  | 4+2 | -     | 30-40            | *200                         | 3                           |  |
| Tažené těsto  |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| jablečný závin  | 160              | -  | -   | -     | 55               |                              |                             |  |
| švýcarské jablekové sněhové pečivo  | -                | -  | -   | -     | 35               | *230                         | 2                           |  |
| švýcarské sýrové sněhové pečivo   | -                | -  | -   | -     | 35               | *230                         | 1                           |  |
| sýrové - cibulové šátečky   | -                | -  | -   | -     | 40               | *230                         | 1                           |  |
| špenátový koláč   | -                | -  | -   | -     | 35-38            | *200                         | 1                           |  |
| zeleninové pečivo   | -                | -  | -   | -     | 33               | *230                         | 1                           |  |
| Chléb a chlebiček   |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| rozinkový chlebiček   | *190             | 3  | 4+1 | -     | 15-20            | *210                         | 3                           |  |
| mléčný chlebiček  | *220-230         | 3  | 4+2 | -     | 15-20            | *240                         | 3                           |  |
| slunečnicový chléb  | 200              | 2  | -   | -     | 32               | *225                         | 2                           |  |
| šestizrný chléb   | *190             | 2  | -   | -     | 45-55            | *210                         | 2                           |  |
| pohankový chléb   | *190             | 3  | -   | -     | 45-50            | *210                         | 3                           |  |
| hrnatý bílý chléb   | *175             | 2  | -   | -     | 40-45            | *190                         | 1                           |  |
| chlebová placka   | -                | -  | -   | -     | 20-25            | *230                         | 2                           |  |
| briošky (forma 22cm)  | *160             | 2  | -   | -     | 20-25            | *190                         | 1                           |  |
| malé briošky na plechu  | *160             | -  | 4+2 | -     | 15-16            | -                            | -                           |  |
| Nákypy  |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| nudlový nákyp   | 200              | 2  | -   | -     |                  | -                            | -                           |  |
| zapékané brambory   | 200              | 2  | -   | -     | 60-65            | 200                          | 2                           |  |
| Zapékané pokrmy   |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |
| květák s holandskou omáčkou   | 200              | 3  | -   | -     | 20               | -                            | -                           |  |
| tousty "Hawai"  | *250             | 3  | -   | -     | 7-8              | -                            | -                           |  |
| Uvedené časy pečení jsou směrné hodnoty. Doporučené způsoby úpravy, zásuvných výšek a teplot jsou vytištěny tučně. * = s předehřevem až do zhasnutí kontrolky teploty.      |                  |  |     |       |                  |                              |                             |  |

## REŽIM PIZZA


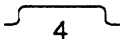

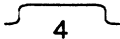

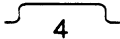

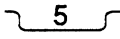

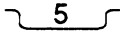

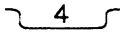

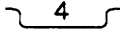



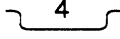

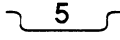

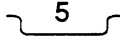

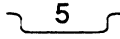

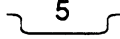

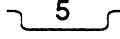

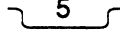
| Funkce:  |  | Teplota ve °C | Doba pečení v minutách | Zásuvná výška odspodu |
|--|---|---------------|------------------------|-----------------------|
| <b>Pečivo z třeného těsta</b>  |   |               |                        |                       |
| třená buchta nebo bábovka  |   | 160           | 70-75                  | 1                     |
| <b>Křehké těsto</b>  |   |               |                        |                       |
| tvářohový dort<br>(750g tvarohu, zavírací forma 26cm)  |   | 150           | 60-65 +10 min. ohřev   | 2                     |
| ovocné dorty s ozdobou   |   | 170           | 40-45                  | 2                     |
| tvářohové koláče na plechu   |   | 150-160       | 45-55                  | 2                     |
| rybízové koláče, předpečený základ   |   | 160           | 15                     | 2                     |
| rybízové koláče na jedno pečení  |   | 160           | 30                     | 2                     |
| <b>Lístkové těsto</b>  |   |               |                        |                       |
| francouzský jablečný dort  |   | 170*          | 40-45                  | 2                     |
| <b>Kynuté těsto</b>  |   |               |                        |                       |
| tvářohové koláče   |   | 150-160       | 35-45                  | 2                     |
| pizza (na plechu)  |   | 220*          | 15-20                  | 1                     |
| pizza (v kruhové formě)  |   | 220*          | 8-10                   | 1                     |
| <b>Drobné pečivo</b>   |   |               |                        |                       |
| ořechové rohlíčky  |   | 160           | 25                     | 1                     |
| <b>Tažené těsto</b>  |   |               |                        |                       |
| špenátový koláč  |   | 190           | 30-35                  | 2                     |
| <b>Chléb a chlebiček</b>   |   |               |                        |                       |
| chlebová placka  |   | 200*          | 21                     | 2                     |
| <b>Nákypy a zapékané pokrmy</b>  |   |               |                        |                       |
| zapékaná kapusta   |   | 170           | 30                     | 1                     |
| makaróny s pórkem  |   | 170           | 37                     | 1                     |
| Uvedené časy pečení jsou směrné hodnoty. * = s předehřevem až do zhasnutí kontrolky teploty. |   |               |                        |                       |

## STERILIZACE


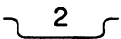
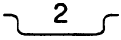
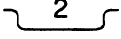
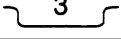
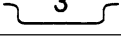
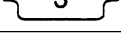
| Funkce:  |  | Teplota ve °C | Zásuvná výška shora | Sterilizace do začátku perlivého varu (v minutách) | Další sterilizace (v minutách) |
|--|---|---------------|---------------------|--|--------------------------------|
| <b>Horký vzduch</b>  |   |               |                     |  |                                |
| <b>Bobuloviny</b>  |   |               |                     |  |                                |
| jahody, borůvky, maliny, zralý angrešt,                    |   | 150-160       | 1                   | 35-45  | -                              |
| nezralý angrešt  |   | 150-160       | 1                   | 35-45  | 15                             |
| <b>Peckoviny</b>   |   |               |                     |  |                                |
| ovoce s pevnou dužninou<br>hrušky, jablka, kdoule, švestky |   | 150-160       | 1                   | 35-45  | 15                             |
| <b>Zelenina</b>  |   |               |                     |  |                                |
| mrkev  |   | 150-160       | 2                   | 50   | 15<br>ve vypnuté troubě: 60    |
| houby  |   | 150-160       | 2                   | 45   | 30<br>ve vypnuté troubě: 60    |
| zeleninová směs  |   | 150-160       | 1                   | 50   | 15                             |
| kedlubny, fazole, hrách, chřest                            |   | 150-160       | 2                   | 50   | 80-120                         |
| švestková povidla  |   | 150-160<br>50 | 1                   | 45   | 6-8 hodin                      |



## INFRAČERVENÉ GRILOVÁNÍ

| Grilovaný pokrm<br>s předehřevem 3 minuty | Funkce  | Teplota<br>ve °C | Univerzální<br>pekáč<br>Zásuvná výška<br>zdola | Grilovací<br>rošt   | Doba grilování<br>v minutách |     |
|---|---|------------------|--|---|------------------------------|-----|
| 4 - 8 vepřových kotlet                    |    | 275              | 1  |    | 15                           | 10  |
| 2 - 4 vepřové kotlety                     |    | 275              | 1  |    | 12                           | 12  |
| marinované vepřové plátky                 |    | 250              | 1  |    | 12                           | 12  |
| svíčkový plátek                           |    | 250              | 1  |    | 5                            | 4   |
| 4 svíčkové plátky                         |    | 250              | 1  |    | 6                            | 5   |
| 2 půlky kuřete                            |    | 250              | 1  |    | 16                           | 16  |
| 4 půlky kuřete                            |    | 250              | 1  |    | 25                           | 18  |
| 1 - 4 kuřecí stehýnka                     |    | 250              | 1  |    | 15                           | 15  |
| 4 - 6 kuřecích stehýnek                   |    | 250              | 1  |    | 20                           | 15  |
| klobásy na grilování, do 6 kusů           |    | 250              | 1  |    | 6                            | 4   |
| klobásy na grilování, víc jak 6 kusů      |  | 250              | 1  |  | 6                            | 4   |
| závitky klobásy, až 4 kusy                |  | 250              | 1  |  | 10                           | 9   |
| závitky klobásy, až 6 kusů                |  | 250              | 1  |  | 10                           | 9   |
| celé ryby                                 |  | 250              | 1  |  | 10                           | -   |
| toustový chléb (bez oblohy)               |  | 250              | 1  |  | 1-2                          | 1-2 |

## TURBOGRIL

| Pokrm  |  | Teplota<br>ve °C | Grilovací rošt  | Doba grilování<br>v minutách | Obrátit po<br>... minutách |
|--|---|------------------|---|------------------------------|----------------------------|
| kuře (900 - 1000 g)  |   | 160              |  | 50                           | 25                         |
| plněná vepřová pečeně (2 kg)   |   | 160              |  | 90-95                        | 45                         |
| nudlový nákyp  |   | 180              |  | 30                           | -                          |
| zapékané brambory  |   | 200              |  | 20-23                        | -                          |
| zapékané noky  |   | 180              |  | 20-23                        | -                          |
| květák s holandskou omáčkou  |   | 200              |  | 15                           | -                          |
| Ve všech případech je třeba použít univerzální pekáč v zásuvné výšce 1 |   |                  |   |                              |                            |

## UŽITEČNÉ PRAKTICKÉ RADY

| Problém                                    | Možné příčiny   | Řešení   |
|--|---|--|
| Pečivo nebo pečeně není povedené.          | Nesprávně nastavená teplota.  | Přezkoušejte nastavení teploty podle pokynů v tabulce.   |
| Pečivo či pečeně má příliš světlou barvu.  | Teplota je příliš nízká.<br><br>Nevhodný materiál formy.                                    | Zvyšte nastavení teploty, přezkoušejte stav úpravy, případně zkraťte čas.<br><br>Při vrchním/spodním ohřevu používejte jen tmavé pečicí formy. |
| Pečivo nebo pečeně má příliš tmavou barvu. | Teplota je příliš vysoká.   | Přezkoušejte nastavení teploty podle pokynů v tabulce, případně snižte teplotu a prodlužte čas.  |
| Pokrm je vysušený.                         | Pečení z důvodu nízké teploty je příliš dlouhé.   | Přezkoušejte nastavení teploty podle pokynů v tabulce, případně zvyšte nastavení teploty a zkraťte čas.  |
| Pokrm je příliš vlhký.                     | Z důvodu vyšší teploty se potřebná vlhkost nemůže vypéci.<br>Příliš mnoho tekutiny v těstě. | Snižte nastavení teploty podle tabulky.<br><br>Připravte si těsto s nižší tekutostí.   |

## KDYŽ NĚCO NEFUNGUJE

| Problém  | Možné příčiny                          | Řešení   |
|--|--|--|
| Vestavná pečicí trouba nefunguje.                    | Porucha na přívodu elektrické energie. | Překontrolujte jistič či pojistky.             |
| Osvětlení pečicí trouby nesvítí.                     | Je vadná žárovka.                      | Vyměňte žárovku - viz str. 20.                 |
| Pečicí trouba se neohřeje, i když je funkce zapnuta. | Není nastaven volič teploty.           | Nastavte volič teploty na odpovídající rozsah. |



Poškozený spotřebič se nesmí používat. Při poruše nebo závadě, prosím, vypněte příslušný jistič nebo vyšroubujte pojistky.

Do spotřebiče neprovádějte žádné zásahy. Neodborný zásah může způsobit poškození spotřebiče a poranění osob. Při případné výměně součástí se musí používat pouze originální náhradní díly.

Když s těmito pokyny ani poruchu ani závadu nelze odstranit, obraťte se na autorizované servisní středisko.

# ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA



Během čištění nesmí být žádné ohřívací těleso zapnuté. Dávejte také pozor, aby trouba měla dost času vychladnout a mohli jste se vnitřních částí bez nebezpečí dotýkat. Zapnout se může pouze osvětlení trouby.

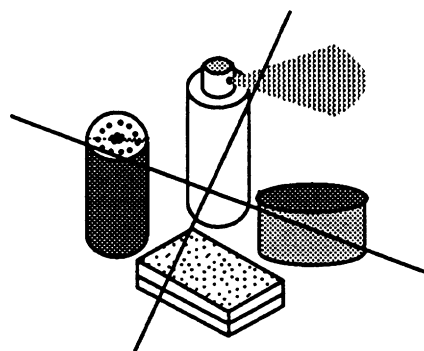
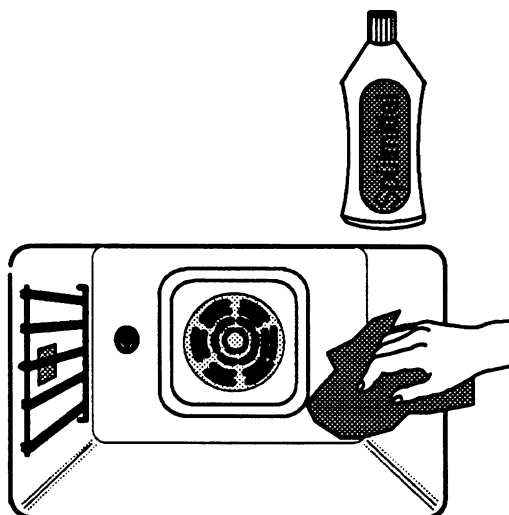
Z důvodů elektrické bezpečnosti se nesmí k čištění používat parní a vysokotlaká čisticí zařízení.

## Čištění smaltu pečicí trouby

Spotřebič pravidelně čistěte v mírně teplém nebo studeném stavu, aby se odstranily nastříkané tukové skvrny a zašpinění.

Vnitřní prostor pečicí trouby čistěte vlažnou vodou se saponátem s použitím houby nebo měkkého hadru. Silnější skvrny nejprve změkčete. Pak opláchněte čistou vodou a vytřete do sucha.

Nepoužívejte žádné abrasivní čisticí, lešticí prostředky či spreje na pečicí trouby, ani drátěnky. Když přesto použijete sprej na pečicí trouby, uvědomte si, že větší množství čisticího prostředku je pro smaltovaný povrch škodlivé.

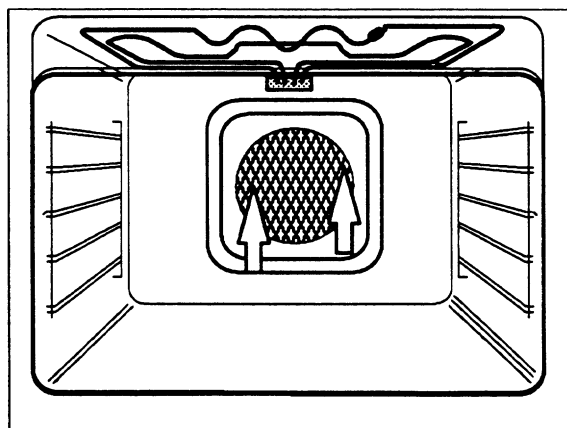


## Pečicí a grilovací rošt, grilovací špíz, pečicí plech, univerzální pekáč a zásuvné lišty

Tyto součásti čistěte teplou vodou s čisticím prostředkem, silnější skvrny nejprve změkčete. Tyto součásti nelze čistit v myčce na nádobí.

## Tukový filtr

Tukový filtr z ušlechtilé oceli čistěte po každém použití měkkým kartáčem v horké vodě s čisticím prostředkem, nebo prostě v myčce na nádobí. Při zatvrdlých skvrnách namočte filtr do změkčovačla, například horkého roztoku IMI a nechte ho působit.

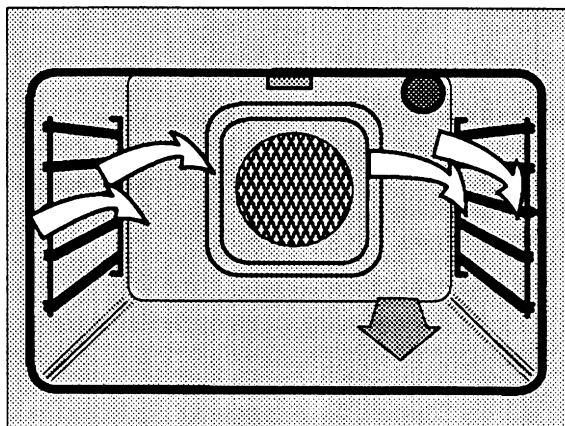


### Montáž a demontáž zásuvných lišt

Pro snazší čištění vnitřního prostoru trouby můžete celou sestavu zásuvných lišt z trouby vyjmout.

Když chcete lišty vyjmout, uchopte zásuvné lišty uprostřed a vytáhněte je ke středu trouby a ven z trouby, případně pak lehce zvedněte nahoru.

Když chcete lišty znovu nasadit: Zasuňte závěsný třmen a pak pevně zatlačte směrem dolů.

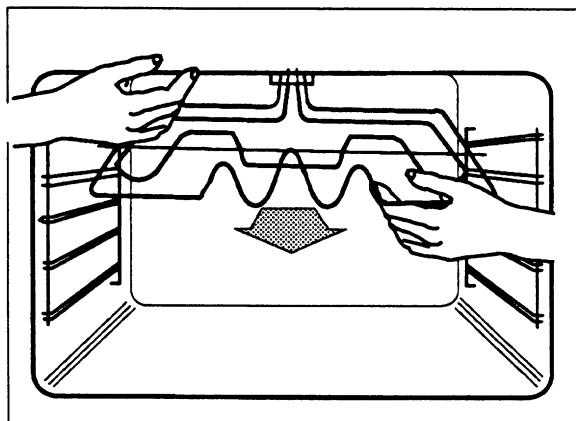


### Sklápěcí vrchní ohřívací těleso

Ohřívací těleso na vnitřní vrchní stěně pečicí trouby můžete pro snazší čištění sklopit šikmo směrem dolů.

Přiložte palce obou rukou vpravo a vlevo na vnější rám pečicí trouby a prsty uchopte ohřívací těleso za ohyb a vytáhněte ho z pevné polohy směrem dopředu. Ohřívací těleso lze sklopit šikmo dolů a umožňuje čištění vrchní stěny trouby.

Po čištění opět ohřívací těleso sklopte směrem nahoru a opět prsty a palci zatáhněte a zaklapněte do pevné polohy.



### Spotřebič s vnějším povrchem z ušlechtilé nerezové oceli

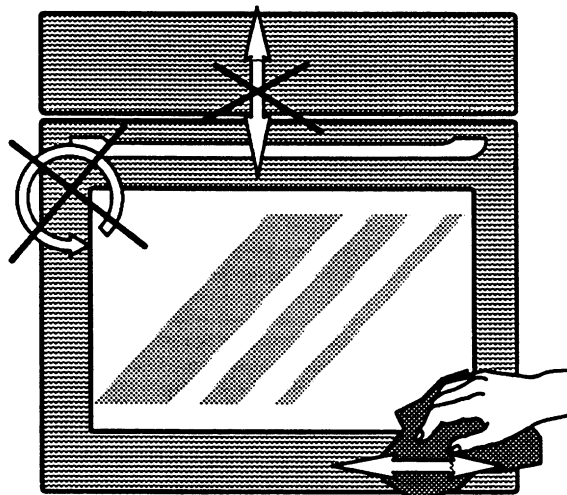


Při čištění dávejte pozor, aby se pohybem v nesprávném směru nesedřela povrchová úprava vnějších ploch z ušlechtilé oceli (jemné vodorovné stopy povrchové úpravy).

Pro čelní povrch z ušlechtilé oceli doporučujeme pravidelné a důkladné čištění a údržbu vhodným prostředkem na ušlechtilou ocel (například leštící prostředek Sidol, Wenol nebo Stahlfix).

Dodržujte, prosím, pokyny k používání čisticích prostředků. Abrasivní prostředky nejsou vhodné.

Čisticí prostředek nejprve naneste na vlhký hadřík a pak s ním omyjte povrch trouby a vytřete do sucha jemným hadrem.



### Panel s elektronickou regulací a dveře pečicí trouby



Dávejte, prosím, pozor na jemný povlak na dveřích a dveřním rámu trouby.

Panel s přepínači a dveře pečicí trouby čistěte teplou vodou s čisticím prostředkem, nebo čisticím prostředkem na sklo a pak vytřete do sucha. Na vnitřní části pečicí trouby používejte pouze vodu s čisticím prostředkem. Vyhýbejte se použití abrasivních prostředků.

# POKYNY PRO INSTALACI



**Tento spotřebič smí připojovat pouze kvalifikovaný elektrikář. Na záručním listu je pro potvrzení záruky uvedeno osvědčení o provedeném připojení v souladu s příslušnými předpisy.**

Při provádění vestavby a v případě servisu se spotřebič musí odpojit od sítě vypnutím jističe či vyšroubováním pojistek, nebo vypnutím vypínače.

Důsledně se musí dodržovat všeobecné předpisy pro provoz elektrických spotřebičů, předpisy příslušných elektrorozvodných závodů a údaje tohoto návodu pro instalaci.

## Vybalení

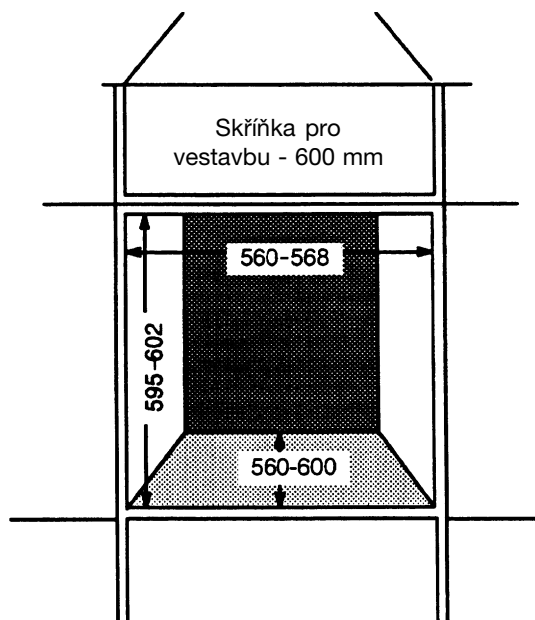
Přezkoušejte, prosím, že spotřebič je dodán v neporušeném stavu. Spotřebiče evidentně poškozené při přepravě se nesmějí připojovat.

## Obaly



Všechny součásti obalu jsou recyklovatelné, dřevěné lišty jsou neošetřeny, fólie a díly z tvrdé pěny mají odpovídající označení. Obaly a případně staré spotřebiče vyhazujte do odpadu v souladu s předpisy.

Dbejte, prosím, na dodržování národních a místních předpisů a značení materiálů (třídění materiálu, sběr odpadu, sběrna hodnotných materiálů).



## Vestavba do kuchyňského nábytku

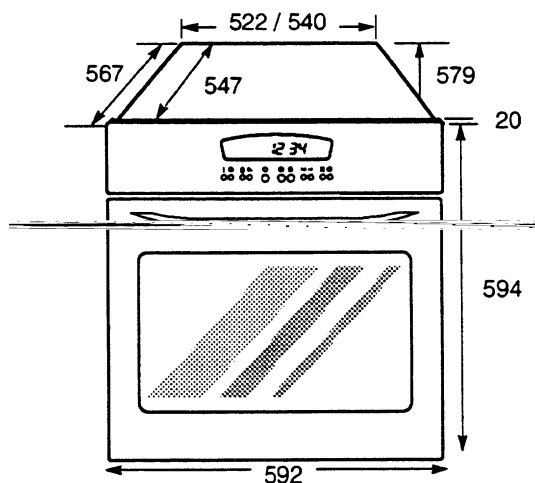


Elektrická bezpečnost je zajištěna odborně provedenou vestavbou spotřebiče.

V souladu s předpisy musí být vestavba spotřebiče provedena do normalizované skříně vhodné pro vestavbu, musí být provedená podle předpisů a zabezpečovat ochranný kontakt.

To platí také pro zadní stěnu spotřebiče. Ta ani při řešení vestavby s větší vzdáleností od stěny nesmí být volně přístupná.

Skříň pro vestavbu musí být zajištěna proti převrnutí a řádně upevněna.



## Rozměry pro vestavbu

Otvor ve skříni musí mít odpovídající rozměry. Rozměrový náčrt poskytuje potřebné informace.

Všechny části vestavného nábytku, povrch z umělé hmoty, dýhování a příslušné lepidlo, musí mít odolnost vůči teplotě 95°C.

Nevhodný povrch a lepidlo, které neodolávají takové teplotě jsou příčinou zborcení a uvolnění povrchu. V případě pochybností je třeba konzultovat s výrobcem nábytku.

Před uvedením do provozu ze spotřebiče sejměte případnou ochrannou fólii.

U tohoto spotřebiče je zohledněna ochrana proti přehřátí sousedních povrchů obklopujících spotřebič typu Y: tento spotřebič popřípadě skříň pro vestavbu spotřebiče se může nainstalovat se zadní a jednou boční stěnou v libovolné výšce na stěně popřípadě nábytku a s druhou stranou na jiném spotřebiči nebo nábytku ve stejné výšce.

## Elektrické připojení

Elektrické připojení musí provádět kvalifikovaný elektrikář. Přitom se musí dodržet bezpečnostní předpisy a předpisy příslušných elektrorozvodných závodů, vztahující se na připojení.

Před připojením je třeba přezkoušet, jestli napětí uvedené na výrobním štítku - také jmenovité napětí spotřebiče - souhlasí s hodnotou napětí v síti. Výrobní štítek se nalézá v rámu pečicí trouby vlevo dole a je přístupný po otevření dveří trouby.

Napětí ohřívacích těles je 230V stř. Také při napětí sítě 220 V stř. spotřebič pracuje bez závad.

Připojení k síti je provedeno tak, že se spotřebič může odpojovat na všech pólech se vzdáleností kontaktů nejméně 3 mm.

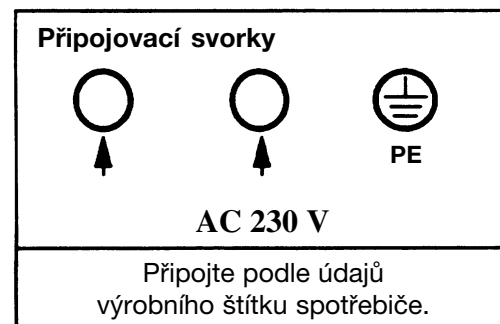
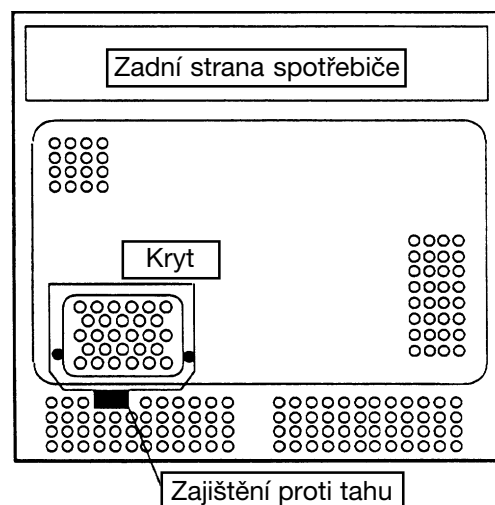
Svorky pro připojení fáze L1, středního vodiče N a ochranného vodiče PE (⊕) se nacházejí za krytem na zadní stěně pečicí trouby.

Koncovky připojovacích kabelů musí být opatřeny dutinkami.

**Kabelový přívod musí být dimenzován podle předpisů a všechny svorky musí být pevně utaženy.**

Konečné připojovací vedení je třeba zajistit proti tahu, řádně utáhnout na svorkách a zakrýt krytem.

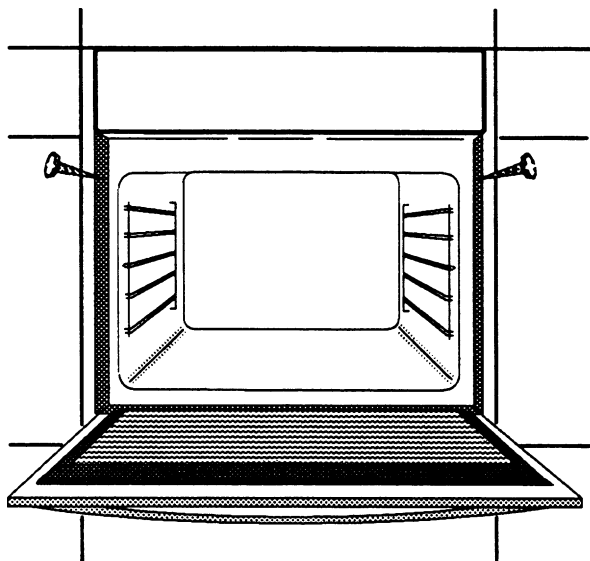
Po připojení na přívod elektřiny je třeba vyzkoušet všechna ohřívací tělesa jedno po druhém krátkým zapnutím na maximální výkon.



## Vestavba

Po dokončení elektrického připojení se vestavná pečicí trouba zasune do skříňky pro vestavbu a vyrovná se. Šrouby, dodané odděleně v plastovém pouzdru, se nasadí vlevo a vpravo do rámu pečicí trouby a spotřebič se jimi pevně přišroubuje.

Při vestavbě, prosím, dbejte na to, aby usazení do vysoké skříňky bylo naprosto pevné a skříňka byla zabezpečena proti převrnutí.



## Technické údaje:

### Rozměry spotřebiče

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| Šířka .....                          | 592/540 mm |
| Výška .....                          | 595/579 mm |
| Hloubka .....                        | 547/567 mm |
| Hloubka při otevřených dveřích ..... | 1010 mm    |

### Pečicí trouba - vnitřní rozměry

|               |            |
|---------------|------------|
| Šířka .....   | 408 mm     |
| Výška .....   | 310 mm     |
| Hloubka ..... | 407 mm     |
| Objem .....   | 51,4 litrů |

**Celková hmotnost netto** ..... 32,5 kg

### Výkonové údaje:

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Vrchní ohřev .....                 | 1000 W |
| Spodní ohřev .....                 | 1000 W |
| Vrchní/spodní ohřev .....          | 2000 W |
| Horký vzduch .....                 | 2400 W |
| Infračervený gril .....            | 1900 W |
| Infračervený celoplošný gril ..... | 2900 W |
| Turbogril .....                    | 1900 W |
| Režim Pizza .....                  | 3400 W |
| Chlazení skříňe .....              | 30 W   |
| Ventilátor pečicí trouby .....     | 30 W   |
| Osvětlení pečicí trouby .....      | 2x25 W |

**Napětí ohřívacích těles** ..... 230 V





**Instalovaný výkon celkem** ..... 3500 W





## Výrobní štítek





Prosím, poznamenejte si model, číslo výrobku (Prod. Nr.) a sériové číslo (Serien-Nr.) vašeho spotřebiče na odpovídajícím výrobním štítku a mějte tyto údaje k dispozici vždy, když:





- žádáte o servisní služby,
- objednáváte náhradní díly nebo příslušenství,
- máte technické dotazy.

Výrobní štítek naleznete na rámu pečicí trouby vlevo dole, po otevření dveří pečicí trouby.

| TYP   | MODELL   | Prod.-Nr.   | Serien-Nr. |
|---|--|-------------|------------|
| BEE1 003  | EOB 948 W  | 948 900 246 |            |
|  <b>Electrolux</b> | TOTAL max. 3,5 kW - AC 230 V 50 Hz   |             |            |
| Made in Germany   |  230 VOLT ~   |             |            |

| TYP  | MODELL   | Prod.-Nr.   | Serien-Nr. |
|--|--|-------------|------------|
| BEE1 003   | EOB 948 K  | 948 900 269 |            |
|  <b>Electrolux</b> | TOTAL max. 3,5 kW - AC 230 V 50 Hz   |             |            |
| Made in Germany  |  230 VOLT ~   |             |            |

| TYP   | MODELL   | Prod.-Nr.   | Serien-Nr. |
|---|--|-------------|------------|
| BEE1 003  | EOB 948 X  | 948 900 270 |            |
|  <b>Electrolux</b> | TOTAL max. 3,5 kW - AC 230 V 50 Hz   |             |            |
| Made in Germany   |  230 VOLT ~   |             |            |

| TYP  | MODELL   | Prod.-Nr.   | Serien-Nr. |
|--|--|-------------|------------|
| BEE1 003   | EOB 948 P  | 948 900 271 |            |
|  <b>Electrolux</b> | TOTAL max. 3,5 kW - AC 230 V 50 Hz   |             |            |
| Made in Germany  |  230 VOLT ~   |             |            |

## Osvědčení o provedeném připojení

Elektrické připojení tohoto spotřebiče provedl v souladu s příslušnými předpisy dne .....

.....  
firma a montér

.....  
podpis



# ZÁRUKA, SERVIS A NÁHRADNÍ DÍLY

Přečtěte si tento návod k obsluze a dodržujte v něm uvedené rady a pokyny. V mnoha případech si budete moci vyjasnit jakékoli pochybnosti sami a tudíž vyhnout se zbytečným voláním do servisu.

**Jestliže po těchto kontrolách závada stále existuje,** zavolejte Vaše nejbližší autorizované servisní středisko Electrolux.

Ujistěte se, prosím, že můžete sdělit model a seriové číslo spotřebiče. Tyto informace naleznete na datovém štítku uvnitř skříně.

Originální náhradní díly lze koupit od autorizovaných středisek servisu Electrolux.

## Podmínky záruky

My, výrobce, zaručujeme, že jestliže během 12 měsíců od data zakoupení tohoto spotřebiče Electrolux se tento spotřebič nebo jakákoli jeho část ukážou jako vadné, pouze z důvodu vadného zpracování, nebo vadného materiálu, provedeme podle našeho uvážení buď opravu nebo výměnu téhož BEZ PLACENÍ za práci, materiál nebo přepravu za předpokladu, že:

- Spotřebič byl správně instalován a používán pouze na napětí uvedené na štítku jmenovitých hodnot.
- Spotřebič byl používán pouze pro normální domácí účely a v souladu s pokyny výrobce pro provoz a údržbu.
- Na spotřebiči neprováděla servis, údržbu ani opravu jiná než námi autorizovaná osoba, ani spotřebič nerozebírala nebo s ním manipulovala jinak.
- Všechny servisní práce podle této záruky musí provádět servis Electrolux nebo jím autorizované středisko.

- Každý vyměněný spotřebič nebo vyměněná vadná součást se stanou naším vlastnictvím.
- Tato záruka platí vedle Vašich zákonných nebo jiných právně podložených práv.

**VÝJIMKY** - tato záruka se nevztahuje na:

- Poškození nebo požadavky vzniklé v důsledku přepravy, nesprávného použití nebo nedbalosti, výměny žárovek a snímatelých částí ze skla nebo plastických hmot.
- Náklady spojené s požadavky na odstranění závad spotřebiče, který je nesprávně instalován.
- Spotřebiče, které jsou používány v komerčním prostředí včetně pronajímaných.
- Země Evropského společenství. Lze použít standardní záruku, ale zajištění, že spotřebič splňuje normy platné v příslušné zemi, kam byl spotřebič dopraven, není na zodpovědnosti a na náklady vlastníka. Může být vyžadován doklad o koupi.

Model .....

Číslo výrobku (Prod. No.) .....

Seriové číslo (Serial. No.) .....

## BEZPEČNOST

Přečtěte si tento návod a varovná upozornění na začátku tohoto návodu. Výrobce nezodpovídá za vady způsobené nesprávně používaným výrobkem nebo výrobkem používaným pro jiné účely než jsou účely specifikované v tomto návodu.